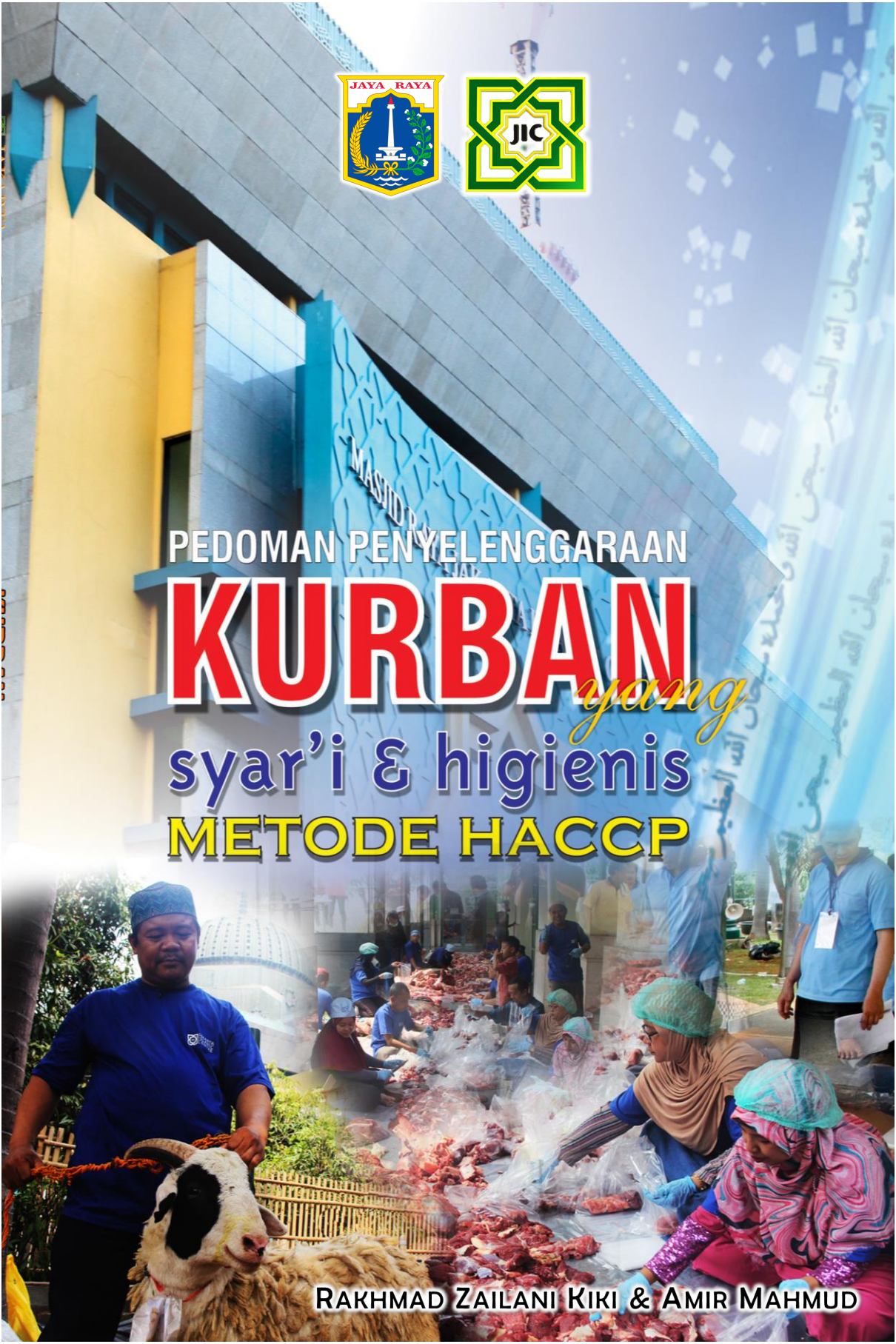


PEDOMAN PENYELENGGARAAN

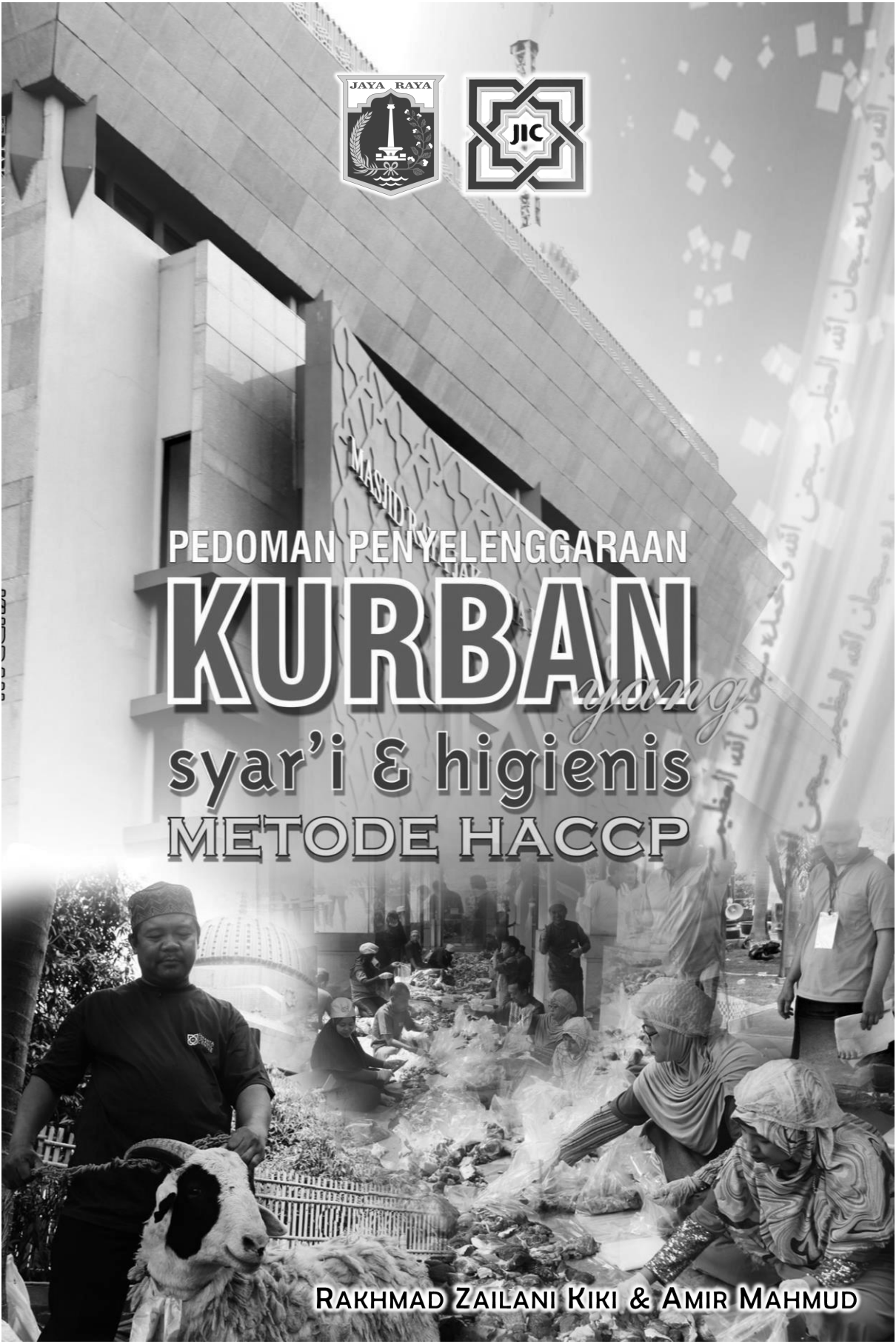
KURBAN *yang*

syar'i & higienis

METODE HACCP

RAKHMAD ZAILANI KIKI & AMIR MAHMUD

JAKARTA
ISLAMIC CENTRE



PEDOMAN PENYELENGGARAAN

KURBAN yang syar'i & higienis METODE HACCP

RAKHMAD ZAILANI KIKI & AMIR MAHMUD

بسم الله الرحمن الرحيم

pedoman penyelenggaraan

KURBAN

YANG SYAR'I DAN HIGIENIS METODE HACCP

PEDOMAN PENYELENGGARAAN KURBAN YANG SYAR'I DAN HIGIENIS METODE HACCP

Diterbitkan oleh:
PUSAT PENGKAJIAN DAN PENGEMBANGAN ISLAM JAKARTA
(JAKARTA ISLAMIC CENTRE)
Jl. Kramat Jaya Tugu Utara, Koja Jakarta Utara 14260
Telp. 021-4413069, Fax. 021-44835349
www.islamic-center.or.id

Tim Penyusun
Penasehat:
Kepala Badan Manajemen
Jakarta Islamic Centre (JIC)
Drs. KH. A. Shodri HM

Penanggung Jawab
Kepala Bagian Umum Badan Manajemen Jakarta Islamic Centre
Sofyan Jamaludin, S.H.I

Penulis:
Rakhmad Zailani Kiki
drh. Amir Mahmud (Alm)

Penata Letak/Layout:
Paimun Karim

Desain Sampul:
Paimun Karim

Cetakan I : 26 Oktober 2011
Cetakan II : 17 September 2015
Cetakan II: 3 September 2016
Cetakan III: 25 Juli 2019

Pengantar
Kepala Badan Manajemen
Jakarta Islamic Centre

Dengan bersyukur ke khadirat Allah SWT, atas segala rahmat dan karunianya, sehingga kita semua memperoleh petunjuk kebenaran menuju kesuksesan duniawi dan ukhrawi. Shalawat dan salam semoga dilimpahkan kepada pemimpin dan panutan kita Nabi Muhammad SAW juga bagi para keluarga dan sahabatnya serta para pengikutnya yang setia sampai akhir zaman.

Sebagai pusat pengkajian Islam, Jakarta Islamic Centre memiliki keperihatinan yang dalam terhadap pelaksanaan beberapa aktivitas ibadah Islam yang terkadang terlihat sesuai dengan syari'at Islam tetapi sebenarnya tidak. Salah satunya adalah ibadah penyelenggaraan kurban. Meskipun ibadah ini merupakan kegiatan rutin ritual tahunan, namun apabila dicermati secara seksama masih cukup banyak terjadi kesalahan dalam pelaksanaannya.

Karenanya, penerbitan buku ini tidak terlepas dari upaya JIC untuk memberikan penyadaran kepada masyarakat muslim tentang pedoman praktis tata cara penyelenggaraan kurban yang sesuai syari'at Islam namun tetap terjaga aspek higienitasnya. Buku yang sedang Anda baca ini juga secara komprehensif telah diintegrasikan dengan kegiatan Pelatihan Manajemen Penyelenggaraan Kurban yang diselenggarakan

oleh Jakarta Islamic Centre sehingga diharapkan dapat diimplementasikan dengan baik dan sempurna.

Kami yakin, karya ini masih jauh dari sempurna sehingga pasti membutuhkan banyak penyempurnaan. Namun di sisi lain kehadirannya diharapkan dapat menjadi khazanah kekayaan peradaban Islam.

Semoga buku ini memberikan banyak manfaat.

Jakarta, 25 Juli 2019

Drs. KH. A. Shodri HM

Daftar Isi

Pengantar Kepala Badan Manajemen Jakarta Islamic Centre 5

Daftar Isi 7

Bagian Pertama
KURBAN YANG SYAR'I DAN HIGIENIS 9

Bagian Kedua
PEDOMAN PRAKTIS PEMOTONGAN HEWAN KURBAN SECARA HIGIENIS 33

1. Penerapan Sistem Kader dalam Pelaksanaan Pemotongan Hewan Kurban ….. 35
2. Pendekatan Hygiene dalam Pemotongan Hewan Kurban ….. 41
3. Beberapa Penyakit Zoonosis pada Hewan Ternak ….. 47
4. Persiapan Proses Pemotongan Hewan Kurban ….. 55
5. Pemeriksaan Kesehatan Hewan Kurban ….. 59
6. Proses Pemotongan Hewan Kurban ….. 67
7. Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis pada Proses Pemotongan Hewan Kurban ….. 77
8. Sistem Pelaporan dan Evaluasi ….. 87

Penutup 93

Daftar Pustaka 95

Daftar Lampiran 97

1. *Diagram Alir Proses Pemotongan Hewan Kurban*
2. *Form 1. Formulir Penerimaan Hewan Kurban*
3. *Form 2. Formulir Pemeriksaan Ante Motem*
4. *Form 3. Formulir Pemeriksaan Pos Mortem*
5. *Form 4. Rekapitulasi Pemotongan Hewan Kurban*
6. *Form 5. Lembar Kerja Kontrol Ititk Krisis dan Higiene Daging*
7. *Gambar Perlengkapan Pemotong Kurban*

Bagian Pertama

KURBAN YANG SYAR'I DAN HIGIENIS

Oleh : **H. Rakhmad Zailani Kiki, S.Ag, MA**

Kurban yang Syar'i dan Higienis

A. Pengertian dan Hukum Kurban

Kurban secara bahasa berarti dekat. Istilah lain yang biasa di gunakan adalah Nahr (sembelihan), dan Udliyyah (sembelihan atau hewan sembelihan). Dalam Fiqh, biasa menggunakan istilah Udlhiyyah (**الْأُضْحِيَّةِ**), Tadlhiyyah (**التضحية**), Adlhah (**أضحاة**) dan Dlahiyyah (**ضَحِيَّةٌ**).

Imam Zakariyya Al Anshori didalam Fathul Wahab bi-syarhi Minhajith Thullab mengatakan : "*Udlhiyyah adalah apa-apa yang disembelih dari binatang ternak yang digunakan untuk mendekatkan diri kepada Allah sejak hari 'Idun Nahr (10 Dzulhijjah) sampai akhir hari Tasyriq (13 Dzulhijjah)*".

Dari pengertian ini, maka hewan kurban hanya disembelih pada tanggal 10, 11, 12 dan 13 Dzulhijjah, sebab dihari-hari tersebut adalah hari suka cita dan makan-makan bagi umat Islam. Sehingga di luar hari tersebut, maka itu bukan kurban, melainkan termasuk kategori shadaqah.

Hukum kurban adalah sunnah mu'akkad dan merupakan syi'ar yang nampak (dhahir) bagi setiap muslim yang mampu untuk menjaganya (melestari-kannya). Dan secara asal hukum syara', kurban tidak wajib, kecuali kurban sebagai bentuk nadzar maka itu wajib sebagaimana ibadah-

ibadah keta'atan lainnya. Sebagian ulama, ada yang mengatakan kurban hukumnya wajib bagi yang mampu.

Imam An-Nawawi rahimahullah didalam Al Majmu syarah Al-Muhadzdzab mengatakan : "*Telah kami tuturkan bahwa madzhab kami (syafi'iyah) menyatakan sunnah muakkad bagi orang yang kaya (makmur) namun tidak wajib, seperti inilah juga pendapat Aktsarul Ulama (kebanyakan ulama), di antara mereka Sahabat Abu Bakar Ash-Shiddiq, Umar bin Khaththab, Bilal, Abu Mas'ud al-Badri, Sa'id bin al-Musayyab, 'Atha', Aqlamah, al-Aswad, Malik, Ahmad, Abu Yusuf, Ishaq, Abu Tsaur, al-Muzanni, Daud adl-Dhohiri dan Ibnul Mandzur. Sedangkan Rabi'iah, al-Laits bin Sa'ad, Abu Hanifah dan al-Auza'i berpendapat wajib bagi orang kaya kecuali orang yang haji di Mina. Muhammad al-Hasan (ulama Hanafi) berpendapat wajib bagi muqim (penduduk tetap) di semua wilayah namun yang masyhur dari Abu Hanifah adalah wajib bagi muqim serta mencapai nishob*".

Terkait dasar pensyariatan kurban, menurut ulama adalah Al-Qur'an, As-Sunnah dan Ijma'ul ummah. Di antaranya adalah surah Al Kautsar ayat 2:

فَصَلِّ لِرَبِّكَ وَانْحَرْ

"Maka dirikanlah shalat karena Tuhanmu; dan berkorbanlah"

Maksud shalat dalam ayat tersebut adalah shalat 'Id (hari raya) dan sembelihlah (hewan) sembelihan. Diantaranya lagi, adalah hadits yang diriwayatkan oleh Imam Muslim :

ضَحَّى النَّبِيُّ - صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ - بِكَبْشَيْنِ أَمْلَحَيْنِ أَقْرَنَيْنِ ذَبَحَهُمَا بِيَدِهِ وَسَمَّى وَكَبَّرَ وَوَضَعَ رِجْلَهُ عَلَى صِفَاحِهِمَا

"Nabi shallallahu 'alayhi wa Sallam berkurban dengan dua kambing kibasy berwarna putih lagi panjang tanduknya, beliau menyembelihnya dengan tangan beliau sendiri yang mulia seraya membaca basmalah, bertakbir dan meletakkan kaki beliau yang berkah diatas leher keduanya".

B. Landasan Historis Kurban

Ibadah kurban bukan merupakan syariat yang baru dalam agama Islam. Ibadah ini sudah dikenal sejak dunia ini dihuni makhluk manusia. Mulai Nabi Adam AS, Nabi Ibrahim AS, dan kemudian dilanjutkan dengan syariat Nabi Muhammad SAW. Tujuannya sama yaitu untuk mendekatkan diri kepada Allah swt sebagai bentuk totalitas kepatuhan seorang hamba kepada-Nya.

1. Kurban Nabi Adam AS dan Kedua Putranya

Nabi Adam AS adalah manusia pertama di muka bumi yang mengemban risalah Allah swt. Beliau senantiasa beribadah dan menyuruh anak-anaknya untuk menyembah hanya kepada Allah semata. Suatu ketika, beliau diperintahkan untuk melaksanakan qurban. Caranya dengan 'mempersembahkan' hasil bumi dan hewan ternak karena Allah. Maka Adam pun memerintahkan kedua anaknya untuk melaksanakan kurban tersebut.

Kedua anaknya, Qabil dan Habil segera memenuhi perintah tersebut. Habil yang aktivitas kesehariannya sebagai seorang peternak melaksanakan ibadah kurbannya dengan sepenuh hati, dengan bersungguh-sungguh disertai dengan keikhlasan yang murni, semata-mata hanya mencari keridlaan

Allah swt. Ia menyiapkan hewan yang terbaik untuk ibadah kurban tersebut. Sebaliknya, saudaranya yang bernama Qabil, yang tugas kesehariannya sebagai petani, melaksanakan ibadah kurbannya setengah hati, tidak ikhlas karena Allah, ia merasa terpaksa. Ia mempersembahkan untuk ibadah kurbannya dengan buah-buahan yang busuk yang ia sendiri tidak menyukainya.

Allah swt berkenan menerima ibadah kurban dari Habil yang dikerjakan dengan ikhlas karena Allah swt. Sebaliknya Qabil ditolak kurbannya oleh Allah swt karena tidak ikhlas dan mempersembahkan sesuatu yang tidak baik. Sesungguhnya yang sampai kepada Allah swt bukanlah hewan kurban, darah atau buah-buahan. Yang sampai kepada Allah adalah ketakwaan dari hamba-Nya. Peristiwa ini diabadikan dalam al-Qur'an:

وَاتْلُ عَلَيْهِمْ نَبَأَ ابْنَيْ ءَادَمَ بِالْحَقِّ إِذْ قَرَّبَا قُرْبَانًا فَتُقُبِّلَ مِنْ أَحَدِهِمَا وَلَمْ يُتَقَبَّلْ مِنَ الْآخَرِ قَالَ لَأَقْتُلَنَّكَ قَالَ إِنَّمَا يَتَقَبَّلُ اللَّهُ مِنَ الْمُتَّقِينَ (المائدة: 27)

Ceriterakanlah kepada mereka kisah kedua putera Adam (Habil dan Qabil) menurut yang sebenarnya, ketika keduanya mempersembahkan qurban, maka diterima dari salah seorang dari mereka berdua (Habil) dan tidak diterima dari yang lain (Qabil). Ia berkata (Qabil): "Aku pasti membunuhmu!" Berkata Habil: "Sesungguhnya Allah hanya menerima (korban) dari orang-orang yang bertakwa". (QS. al-Maidah,5:27)

2. Kurban di Zaman Nabi Ibrahim AS

Menurut sebagian riwayat, Nabi Ibrahim mula-mula berkurban dengan bersedekah roti. Kemudian menyembelih anak sapi, kambing, dan biri-biri. Dalam al-Qur`an dijelaskan tentang ujian dari Allah swt yang sangat berat kepada Nabi Ibrahim AS, berupa perintah untuk mengorbankan putera semata wayangnya yang bernama Ismail dengan cara menyembelihnya. Ismail disebut anak semata wayang atau anak tunggal karena pada waktu peristiwa itu terjadi, Ishaq putera Ibrahim dari istrinya yang bernama Sarah, belum lahir. Sedangkan Ismail adalah putera Ibrahim dari istrinya yang bernama Hajar.

Perintah itu dilaksanakan Ibrahim dengan baik dan penuh penyerahan diri kepada Tuhan. Begitu pula puteranya menerima perintah itu dengan sabar, ridha, dan penuh keikhlasan. Maka tatkala keduanya telah siap, Ibrahim dengan goloknya yang tajam, dan Ismail, puteranya, dalam keadaan terikat dan berserah diri untuk disembelih. Ibrahim mengayunkan goloknya ke leher Ismail yang sangat dicintainya. Ayunan golok Ibrahim itu dibarengi dengan ucapan takbir para malaikat menandakan kekaguman mereka atas ketaatan, kepatuhan, dan penyerahan diri Ibrahim kepada perintah Tuhannya. Para malaikat berseru: "*Allahu Akbar*" (Allah Mahabesar). Ibrahim mengucapkan kalimah tauhid: "*Laa Ilaaha Illallah*" (Tiada tuhan kecuali Allah) dan Ismail menjawabnya dengan suara tahmid: "*Allahu Akbar wa lillahil hamd*" (Allah Mahabesar, segala puji baginya semata). Kalimat takbir, tahlil, dan tahmid ini kemudian menjadi lafazh 'takbiran' pada hari raya. (Utsman al-Khaubani: 1979: 189)

Setelah nyata kesabaran dan ketaatan Ibrahim beserta puteranya Ismail, maka Allah swt langsung melarang Ibrahim melanjutkan penyembelihannya terhadap Ismail. Untuk meneruskan kurban Ibrahim tersebut, Allah menggantinya dengan sembelihan kambing yang besar. Sebagaimana dijelaskan dalam firman-Nya:

فَلَمَّا بَلَغَ مَعَهُ السَّعْيَ قَالَ يَابُنَيَّ إِنِّي أَرَى فِي الْمَنَامِ أَنِّي أَذْبَحُكَ فَانْظُرْ مَاذَا تَرَى قَالَ يَاأَبَتِ افْعَلْ مَا تُؤْمَرُ سَتَجِدُنِي إِنْ شَاءَ اللَّهُ مِنَ الصَّابِرِينَ (102) فَلَمَّا أَسْلَمَا وَتَلَّهُ لِلْجَبِينِ (103) وَنَادَيْنَاهُ أَنْ يَا إِبْرَاهِيمُ (104) قَدْ صَدَّقْتَ الرُّؤْيَا إِنَّا كَذَلِكَ نَجْزِي الْمُحْسِنِينَ (105) إِنَّ هَذَا لَهُوَ الْبَلَاءُ الْمُبِينُ (106) وَفَدَيْنَاهُ بِذِبْحٍ عَظِيمٍ (107)

Maka tatkala anak itu sampai (pada umur sanggup) berusaha bersama-sama Ibrahim, Ibrahim berkata: "Hai anakku sesungguhnya aku melihat dalam mimpi bahwa aku menyembelihmu. Maka fikirkanlah apa pendapatmu!" Ia menjawab: "Hai bapakku, kerjakanlah apa yang diperintahkan kepadamu; insya Allah kamu akan mendapatiku termasuk orang-orang yang sabar".Tatkala keduanya telah berserah diri dan Ibrahim membaringkan anaknya atas pelipis (nya), (nyatalah kesabaran keduanya). Dan Kami panggillah dia: "Hai Ibrahim, sesungguhnya kamu telah membenarkan mimpi itu", sesungguhnya demikianlah Kami memberi balasan kepada orang-orang yang berbuat baik. Sesungguhnya ini benar-benar suatu ujian yang nyata. Dan Kami tebus anak itu dengan seekor sembelihan yang besar. (QS. al-Shaaffat, 37: 102-107)

C. Keutamaan Kurban

Menyembelih qurban adalah suatu sunnah Rasul yang sarat dengan hikmah dan keutamaan. Hal ini didasarkan atas informasi beberapa hadits Nabi saw, di antaranya adalah:

عَنْ عَائِشَةَ أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ مَا عَمِلَ آدَمِيٌّ مِنْ عَمَلٍ يَوْمَ النَّحْرِ أَحَبَّ إِلَى اللَّهِ مِنْ إِهْرَاقِ الدَّمِ إِنَّهَا لَتَأْتِي يَوْمَ الْقِيَامَةِ بِقُرُونِهَا وَأَشْعَارِهَا وَأَظْلَافِهَا وَأَنَّ الدَّمَ لَيَقَعُ مِنْ اللَّهِ بِمَكَانٍ قَبْلَ أَنْ يَقَعَ مِنْ الْأَرْضِ فَطِيبُوا بِهَا نَفْسًا (رواه الترمذي)

Aisyah menuturkan dari Rasulullah saw bahwa beliau bersabda, "Tidak ada suatu amalan yang dikerjakan anak Adam (manusia) pada hari raya Idul Adha lebih dicintai Allah daripada menyembelih binatang. Karena binatang itu akan datang pada hari kiamat dengan tanduk-tanduknya, bulu-bulunya, dan kuku-kuku kakinya. Darah binatang itu akan sampai di sisi Allah sebelum menetes ke tanah. karenanya, lapangkanlah jiwamu untuk melakukannya." (HR. al-Tirmidzi dengan kualitas hasan)

Apabila ditelaah, hadits tersebut merupakan bentuk hadits yang bersifat metaforis, wujud motivasi dari Rasulullah kepada umatnya agar melaksanakan qurban pada hari raya Idul Adha. Sebab ibadah yang paling dicintai Allah pada hari itu adalah qurban. Keridhaan-Nya bahkan tercurahkan pada orang yang menyembelih qurban sebelum darah binatang yang diqurbankan itu menetes di tanah.

Menurut Zain al-Arab, ibadah yang paling utama pada hari raya Idul Adha adalah menyembelih binatang untuk qurban karena Allah. Sebab pada hari kiamat nanti, binatang itu akan mendatangi orang yang menyembelihnya dalam

keadaan utuh seperti di dunia, setiap anggotanya tidak ada yang kurang sedikit pun dan semuanya akan menjadi nilai pahala baginya. Kemudian binatang itu akan menjadi kendaraannya untuk berjalan melewati *shirath.* Demikian ini merupakan balasan dan bukti kerdhiaan Allah kepadanya. (Abul Ala al-Mubarakfuri: tt: V/62)

عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ قَالَ قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ مَنْ وَجَدَ سَعَةً فَلَمْ يُضَحِّ فَلاَ يَقْرَبَنَّ مُصَلاَّنَا (رواه أحمد وابن ماجه)

Diriwayatkan dari Abu Hurairah, Rasulullah saw bersabda, "Siapa yang memiliki kemampuan, tetapi ia tidak mau berqurban, maka sekali-kali janganlah ia mendekati tempat shalat kami." (HR. Ahmad dan Ibnu Majah).

Dalam riwayat al-Hakim dan al-Baihaqi, ada sedikit tambahan kalimat, lengkapnya sebagai berikut:

مَنْ وَجَدَ سَعَةً لِأَنْ يُضَحِّيَ فَلَمْ يُضَحِّ فَلاَ يَحْضُرْ مُصَلاَّنَا

"Barang siapa yang memiliki kemampuan untuk berqurban, kemudian ia tidak mau melaksanakannya, maka janganlah hadir di mushalla kami." (HR. al-Hakim dan al-Baihaqi)

Masih dalam gaya bahasa metaforis, Rasulullah Muhammad saw menegaskan mengenai tingginya dan besarnya keutamaan melaksanakan ibadah qurban, sehingga kebaikannya seolah-olah dihitung sebanyak bulu dari hewan yang dijadikan qurban.

عَنْ زَيدٍ بْنِ أَرْقَم رَضِيَ اللهِ عَنْهُ قال قُلْنَا يَا رَسُوْلَ اللهِ مَا هَذِهِ الْأَضَاحِيْ؟ قَالَ سُنَّةُ أَبِيْكُمْ إِبْرَاهِيْمَ، قال قُلْنَا فَمَا لَنَا مِنْهَا؟ قَالَ بِكُلِّ

شَعْرَةٍ حَسَنَةٌ، قُلْنَا يَا رَسُوْلَ اللهِ فَالصُّوْفُ؟ قَالَ فَكُلُّ شَعْرَةٍ مِنَ الصُّوفِ حَسَنَةٌ (رواه الحاكم وابن ماجه وأحمد والبيهقي)

Dari Zaid bin Arqam ra, ia berkata: Kami bertanya kepada Rasulullah, "Apakah Udhhiyyah (kurban) itu?" Nabi menjawab, "Itu adalah sunnah ayahmu Ibrahim." Kami bertanya, "Apakah yang kami peroleh dari ibadah itu?" Nabi menjawab, "Pada setiap rambutnya terdapat kebaikan." Kami bertanya, "Wahai Rasulullah, mengenai bulunya?" Nabi menjawab, "Setiap rambut dari bulu-bulunya adalah suatu kebaikan." (HR. al-Hakim, Ibn Majah, Ahmad, dan Al-Baihaqi)

Masih banyak lagi sabda Nabi yang lain, menjelaskan tentang keutamaan berqurban. Bahkan pada hadits terakhir, disebutkan bahwa orang yang sudah mampu berqurban, tetapi tidak mau melaksanaannya, maka ia dilarang mendekati tempat shalat Rasulullah atau tempat (majelis) kebaikan lainnya.

Ibadah qurban yang dilaksanakan pada hari raya Idul Adha sampai hari tasyrik, tiada lain bertujuan untuk mendekatkan diri kepada Allah. Di samping itu, qurban juga berarti menyembelih egoisme, nafsu serakah, dan sifat individual dalam diri seorang muslim. Dengan berqurban, diharapkan seseorang akan memaknai hidupnya untuk mencapai ridha Allah semata. Ia 'korbankan' segalanya (jiwa, harta, dan keluarga) hanya untuk-Nya. Oleh karena itu, pada hakikatnya, yang diterima Allah dari ibadah kurban itu bukanlah daging atau darah hewan yang diqurbankan, melainkan ketakwaan dan ketulusan dari orang yang qurban itulah yang sampai kepada-Nya.

وَلِكُلِّ أُمَّةٍ جَعَلْنَا مَنْسَكًا لِيَذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَى مَا رَزَقَهُمْ مِنْ بَهِيمَةِ الْأَنْعَامِ فَإِلَهُكُمْ إِلَهٌ وَاحِدٌ فَلَهُ أَسْلِمُوا وَبَشِّرِ الْمُخْبِتِينَ (34) الَّذِينَ إِذَا ذُكِرَ اللَّهُ وَجِلَتْ قُلُوبُهُمْ وَالصَّابِرِينَ عَلَى مَا أَصَابَهُمْ وَالْمُقِيمِي الصَّلَاةِ وَمِمَّا رَزَقْنَاهُمْ يُنْفِقُونَ (35) وَالْبُدْنَ جَعَلْنَاهَا لَكُمْ مِنْ شَعَائِرِ اللَّهِ لَكُمْ فِيهَا خَيْرٌ فَاذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهَا صَوَافَّ فَإِذَا وَجَبَتْ جُنُوبُهَا فَكُلُوا مِنْهَا وَأَطْعِمُوا الْقَانِعَ وَالْمُعْتَرَّ كَذَلِكَ سَخَّرْنَاهَا لَكُمْ لَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ (36) لَنْ يَنَالَ اللَّهَ لُحُومُهَا وَلَا دِمَاؤُهَا وَلَكِنْ يَنَالُهُ التَّقْوَى مِنْكُمْ كَذَلِكَ سَخَّرَهَا لَكُمْ لِتُكَبِّرُوا اللَّهَ عَلَى مَا هَدَاكُمْ وَبَشِّرِ الْمُحْسِنِينَ (37)

Dan bagi tiap-tiap umat telah Kami syariatkan penyembelihan (qurban), supaya mereka menyebut nama Allah terhadap binatang ternak yang telah direzkikan Allah kepada mereka, maka Tuhanmu ialah Tuhan Yang Maha Esa, karena itu berserah dirilah kamu kepada-Nya. Dan berilah kabar gembira kepada orang-orang yang tunduk patuh (kepada Allah), (yaitu) orang-orang yang apabila disebut nama Allah gemetarlah hati mereka, orang-orang yang sabar terhadap apa yang menimpa mereka, orang-orang yang mendirikan shalat dan orang-orang yang menafkahkan sebagian dari apa yang telah Kami rezkikan kepada mereka.

Dan telah Kami jadikan untuk kamu unta-unta itu sebahagian dari syi`ar Allah, kamu memperoleh kebaikan yang banyak padanya, maka sebutlah olehmu nama Allah ketika kamu menyembelihnya dalam keadaan berdiri (dan telah terikat). Kemudian apabila telah roboh (mati), maka makanlah sebahagiannya dan beri makanlah orang yang rela dengan apa yang ada padanya (yang tidak meminta-minta) dan orang yang meminta. Demikianlah Kami telah

menundukkan unta-unta itu kepada kamu, mudah-mudahan kamu bersyukur.

Daging-daging unta dan darahnya itu sekali-kali tidak dapat mencapai (keridhaan) Allah, tetapi ketakwaan dari kamulah yang dapat mencapainya. Demikianlah Allah telah menundukkannya untuk kamu supaya kamu mengagungkan Allah terhadap hidayah-Nya kepada kamu. Dan berilah kabar gembira kepada orang-orang yang berbuat baik. (QS. al-Hajj, 22:34-37)

D. Waktu Pelaksanaan Kurban

Waktu pelaksanaan kurban adalah sejak terbitnya matahari pada Yaumun Nahr (10 Dzulhijjah) dan telah berlalu terbitnya dengan kadar shalat dua raka'at serta dua khutbah yang ringan, atau setelah masuk waktu shalat Dhuha dengan kadar shalat dua raka'at beserta khutbahnya yang sedang (ringan). Hal ini berdasarkan riwayat dari Al Barra' bin 'Asib radliyallahu 'anh, ia berkata :

خَطَبَنَا رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَوْمَ النَّحْرِ بَعْدَ الصَّلاَةِ، فَقَالَ: «مَنْ صَلَّى صَلاَتَنَا، وَنَسَكَ نُسُكَنَا، فَقَدْ أَصَابَ النُّسُكَ، وَمَنْ نَسَكَ قَبْلَ الصَّلاَةِ، فَتِلْكَ شَاةُ لَحْمٍ

"Rasulullah Shallallahu 'alayhi wa Sallam berkhutbah kepada kami pada yaumun Nahr (hari raya kurban) setelah shalat, beliau bersabda : "Barang siapa yang shalat seumpama kami shalat dan menyembelih seumpama kami menyembelih (yaitu setelah shalat), maka sungguh ia telah benar, dan barangsiapa yang menyembelih sebelum shalat maka itu daging kambing biasa (bukan kurban)". (HR. Al Bukhari)

Oleh karena itu, menyembelih kurban sebelum shalat 'Id itu tidak mencukupi, tidak sah, tanpa ada perselisihan di antara ulama.

Adapun berakhirnya, Imam An-Nawawi rahimahullah berkata : *"Nas-nas Imam al-Syafi'i beserta ashhab sepakat bahwa waktu kurban berakhir ketika terbenam matahari pada hari ketiga dari hari Tasyriq (13 Dzulhijjah), dan ulama sepakat bahwa boleh menyembelih hewan kurban pada waktu-waktu tersebut (10, 11, 12 dan 13 Dzulhijjah, pen), baik malam hari maupun siang hari, akan tetapi bagi kami (Syafi'iyah) hukumnya makruh menyembelih hewan pada malam hari pada selain Udlhiyyah, dan pada Udlhiyyah (sembelih kurban) maka lebih makruh".*

Rasulullah SAW bersabda :

كُلُّ أَيَّامِ التَّشْرِيقِ ذَبْحٌ

"Semua hari-hari Tasyriq adalah (waktu) menyembelih kurban" (HR. Ad-Daruquthni dan Al Baihaqi didalam As-Sunanul Kubro)

Apabila melewati batas waktu kurban; jika berupa kurban sunnah, maka tidak ada kurban sebab bukan waktu yang disunnahkan untuk berkurban, sehingga jika ingin berkurban maka tunggu ditahun berikutnya di waktu-waktu kurban. Namun, jika berupa kurban nadzar maka tetap wajib melakukan kurban, sebab merupakan kewajiban bagi yang bernadzar sehingga tidak gugur hanya karena melewati batas waktu.

E. Kriteria Hewan Kurban

1. Hewan sembelihan adalah hewan ternak seperti onta, sapi, dan kambing maupun domba, baik jantan maupun betina, dengan berbagai jenisnya. Namun, tidak mencukupi seperti Sapi hutan, himar (keledai) dan kuda. Allah Subhanahu wa Ta'ala berfirman :

   وَلِكُلِّ أُمَّةٍ جَعَلْنَا مَنْسَكًا لِيَذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَى مَا رَزَقَهُمْ مِنْ بَهِيمَةِ الْأَنْعَامِ

   "Dan bagi tiap-tiap umat telah Kami syariatkan penyembelihan (kurban), supaya mereka menyebut nama Allah terhadap binatang ternak yang telah direzekikan Allah kepada mereka," (QS. Al Hajj 22 : 34)

2. Tidak cacat secara fisik dan tidak sakit. Imam Ibnu Ruslan al-Syafi'i berkata dalam Nadham Az-Zubad:

   "Tidak diperbolehkan hewan yang sangat kurus, sakit, pincang, cacat bagian tubuhnya seperti sebagian telinga atau ekornya sebagaimana pula buta sebelah matanya, buta keduanya atau terputus pantatnya. Diperbolehkan hewan yang hanya cacat tanduknya dan hewan yang dikebiri."

3. Mencapai usia yang ditentukan : Onta harus genap berusia 5 tahun (masuk tahun ke-enam), sapi berusia 2 tahun (masuk tahun ke-tiga), dan domba/ kambing berbulu tebal (**الضأن**) berusia 1 tahun atau sudah tanggal giginya. Adapun kambing (**المعز**) berusia 2 tahun (masuk tahun ke-tiga) atau tanggal giginya.

Imam Ibnu Qasim Al-Ghazi didalam Fathul Qarib berkata : *"Dan mencukupi di dalam kurban, yakni jadza' pada domba (**الضأن**) yakni berumur 1 tahun dan masuk tahun ke-dua, tsaniyya pada kambing (**المعز**) yakni berusia 2 tahun dan masuk tahun ke-tiga, tsaniyya pada onta (**الإبل**) yakni berusia 5 tahun dan masuk tahun ke-enam, dan tsaniyya pada sapi (**البقر**) berusia 2 tahun dan masuk tahun ke-tiga. Boleh kurban kolektif yakni 1 onta untuk 7 orang, seperti itu juga sapi untuk 7 orang, dan kambing (**الشاة**) untuk satu orang".*

Hewan kurban yang lebih utama, afdhal, menurut Ibnu Qasim Al-Ghazi adalah onta, kemudian sapi, dan kambing. Adapun Imam An-Nawawi rahimahullah didalam kitab Al Majmu' mengatakan : *"Onta lebih utama daripada sapi, sapi lebih utama daripada kambing (**الشاة**), kambing domba (**الضأن**) lebih utama daripada kambing (biasa), jadza'ah domba (berumur 1 tahun lebih) lebih utama daripada tsaniyyah kambing (berumur 2 tahun lebih)".*

*"Berkurban dengan seekor kambing (**الشاة**) lebih utama daripada seekor onta atau sapi untuk 7 orang (gabungan/ kolektik), berdasarkan ittifaq ulama" Berkurban dengan 7 ekor kambing (**الغنم**) lebih utama daripada onta dan sapi berdasarkan yang ashah dari dua pendapat, sebab banyaknya darah ternak yang teralirkan. Berkurban dengan onta atau sapi lebih utama atas pertimbangan banyaknya dagingnya".*

F. Cara Penyembelihan Hewan Kurban

Disunnahkan, hewan kurban disembelih sendiri jika mudlahi (orang yang berkurban) itu laki-laki dan mampu menyembelih. Boleh diwakilkan.

عَنْ أَنَسٍ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ ، قَالَ : " ضَحَّى رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ بِكَبْشَيْنِ أَمْلَحَيْنِ أَقْرَنَيْنِ وَذَبَحَهُمَا بِيَدِهِ ، وَسَمَّى وَكَبَّرَ وَوَضَعَ رِجْلَهُ عَلَى صِفَاحِهِمَا

"Dari Anas ra beliau berkata: "Rasulullah SAW ber-kurban dengan 2 ekor kambing yang putih-putih dan bertanduk, beliau menyembelih dengan tangannya sendiri dengan membaca Basmalah dan Takbir serta meletakkan kakinya di dekat leher kambing tersebut." (HR. Al Bukhari)

فَنَحَرَ ثَلَاثًا وَسِتِّينَ بِيَدِهِ، ثُمَّ أَعْطَى عَلِيًّا، فَنَحَرَ مَا غَبَرَ

"Kemudian beliau menyembelih 63 ekor hewan kurban dengan tangannya sendiri, lalu menyerahkan kepada Sayyidina Ali, Sayyidina Ali pun menyembelih hewan yang tersisa" (HR. Muslim)

Imam Nawawi rahimahullah di dalam Al Majmu' berkata : *"Dan mustahab (sunnah) menyembelih hewan kurbannya sendiri berdasarkan hadits Anas radliyallahu 'anh…, dan boleh digantikan oleh lainnya berdasarkan riwayat Jabir…, juga mustahab (sunnah) untuk tidak mewakilkan kecuali pada orang muslim karena itu adalah qurbah (ibadah untuk mendekatkan diri kepada Allah) maka lebih utama tidak mewakilkan kepada orang kafir, dan juga karena yang demikian itu menghindar dari perselisihan pendapat,*

sebab menurut Imam Malik tidak sah (tidak mencukupi) sembelihannya, maka (adapun) jika mewakilkan pada orang Yahudi dan Nasrani, itu boleh karena ia termasuk ahli berkurban. Dan mustahab (disunnahkan) orang yang menyembelih adalah orang alim karena ia lebih mengetahui cara-cara menyembelih. Disunnahkan pula, apabila diwakilkan pada orang lain, menyaksikan proses penyembelihan berdasarkan riwayat Abu Sa'id al-Khudri radliyallahu 'anh".

Imam Mawardi al-Syafi'I berkata : "*… dan kecuali orang perempuan, maka disunnahkan mewakilkan penyembelihan hadiahnya dan kurbannya pada orang laki-laki*".

Tidak boleh mewakilkan pada orang penganut Watsani (penyembah berhala), Majusi dan orang murtad, namun boleh mewakilkan pada ahli kitab, perempunan dan anak kecil, akan tetapi ulama Syafi'iyyah memakruhkan mewakilkan pada anak kecil (shabiy), dan (menurut pendapat yang ashah) tidak makruh mewakilkan pada wanita haidl sebab wanita haidl lebih utama daripada shabiy, dan adapun shabiy lebih utama daripada orang kafir al-kitabi.

- Mengucapkan Basmalah ketika hendak menyembelih
- Mengucapkan Takbir (sebelum membaca basmalah ataupun setelahnya)
- Menghadapkan hewan sembelihan ke arah kiblat

Tanbih :

Dianjurkan membaca basmalah dengan sempurna "*Bismillahirrahmahmanirrahiim*". Dianjurkan juga membaca shalawat kepada Nabi Muhammad

Shallallahu 'alayhi wa Sallam. Dianjurkan bertakbir sebanyak 3 kali (menurut Imam Mawardi). Dianjurkan berdo'a bil-Qabul, seperti Allahumma Hadzihi Minka wa Ilayka Fataqabbal.

G. Tata Cara Penyembelihan Hewan Kurban

Tata cara penyembelihan hewan menurut syariat Islam, harus memenuhi syarat-syarat sebagai berikut : *Pertama*, orang yang menyembelih harus beragama Islam, dewasa (*baligh*) dan berakal sehat, baik laki-laki maupun perempuan. Oleh karena itu, jika penyembelihnya tidak beragama Islam (kafir/musyrik/ murtad/munafiq), masih kanak-kanak, sedang mabuk atau gila, maka penyembelihannya dinilai tidak sah sehingga dagingnya pun haram dimakan; *kedua,* letika akan menyembelih harus membaca *basmalah*; *ketiga,* alat penyembelihannya harus tajam; dan keempat *keempat,* hewan harus disembelih di lehernya dengan memutuskan saluran pernafasan (*trachea/hulqum*), saluran makanan (*oesophagus/ marik*), dan dua urat leher (*wadajain*)-nya. Sedangkan hewan yang tidak dapat disembelih di lehernya karena liar atau jatuh ke dalam lubang, maka penyembelihannya dapat dilakukan di mana saja dari badannya asal dapat mati karena luka tersebut.

Memutuskan saluran pernafasan, saluran makanan dan dua urat leher harus menjadi perhatian serius. Dikarenakan sering terjadi kasus *hayyat mustaqirrah* setelah penyembelihan.

Hayyat mustaqirrah adalah hewan yang sudah disembelih masih bergerak melebihi gerak hewan sembelihan biasa karena masih ada kehidupan yang utuh. Konsekuensinya, jika hewan itu mati kehabisan darah, tercekik, atau sebab lainnya

yang bukan sembelihan maka daging dari hewan itu haram untuk dimakan karena dihukumi sebagai bangkai. Bagi orang awam, pada beberapa kasus *hayyat mustaqirrah* setelah penyembelihan susah untuk dikenali. Hewan yang bergerak-gerak setelah pemotongan dianggap sesuatu yang biasa saja, padahal mungkin hewan tersebut termasuk *hayyat mustaqirrah*.

Di samping tatacara di atas, seseorang yang akan menyembelihan hewan kurban disunnahkan memper-hatikan tata krama atau adab penyembelihan sebagai berikut: *Pertama,* hewan yang akan disembelih, sunnah dihadapkan ke arah qiblat; *kedua,* hewan yang akan disembelih, sunnah digulingkan ke sebelah rusuknya yang kiri agar mudah disembelih; *ketiga,* hewan yang panjang lehernya, hendaknya disembelih di pangkal lehernya dengan memotong dua urat yang ada di sebelah kiri dan kanan lehernya. Dengan demikian, diharapkan dapat mempercepat kematiannya; *keempat,* orang yang akan menyembelih, disunnahkan membaca shalawat kepada Rasulullah SAW dan membaca takbir sebanyak tiga kali, di samping membaca basmalah; *kelima,* orang yang menyembelih hewan ternak, disunnahkan menjaga kebersihan sehingga tidak mencemari lingkungan.

Sedangkan untuk proses penyembelihan hewan secara mekanis, yaitu sebelum disembelih, hewan dipingsankan terlebih dahulu dengan listrik dan setelah dipingsankan, hewan yang akan disembelih tetap dalam keadaan hidup (bernyawa) sehingga jika tidak jadi disembelih tetap dapat hidup secara normal, maka pada tahun 1976 Majelis Ulama Indonesia (MUI) memfatwakan, bahwa menyembelih hewan secara mekanis dengan memingsankan terlebih dahulu, hukumnya sah dan halal. Oleh karena itu, kaum muslimin

tidak perlu meragukan keabsahan sistem penyembelihan hewan secara mekanis tersebut. Bahkan penyembelihan hewan ternak secara mekanis dinilai lebih baik dari pada penyembelihan secara konvensional, karena dapat meringankan rasa sakit hewan yang akan disembelih, memperlancar, mempercepat dan memperbanyak keluarnya darah sehingga dagingnya lebih bersih dan bermutu, mempercepat waktu pemotongan, serta lebih menghemat biaya pemotongan dan investasinya.

H. Kurban yang Higienis

Jakarta Islamic Centre (JIC). Sejak tahun 2010 sampai tahun 2014, bersama pencetus dan perintis Penyelenggaraan Kurban sistem HACCP, almarhum **drh. Amir Mahmud** yang wafat pada tanggal 17 Juli 2015 karena sakit jantung, JIC telah mendorong penyelenggaraan kurban yang syar`i dan higenis dengan pendekatan (sebagian) sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* yang disingkat dengan HACCP.

HACCP atau analisa bahaya dan pengendalian titik kritis adalah suatu pendekatan ilmiah, rasional dan sistematik untuk mengidentifikasi, mengevaluasi dan mengendalikan bahaya selama produksi, processing, manufacturing, penyiapan dan penggunaan.

Pengadopsian sistem HACCP dalam penyelenggaran kurban dilakukan oleh JIC karena di Indonesia, khususnya di DKI Jakarta, pemotongan hewan kurban umumnya tidak dilakukan di tempat Rumah Potong Hewan (RPH) tetapi di halaman masjid atau di lapangan terbuka yang dilakukan oleh para pemotong amatir atau dadakan dengan alat, perlengkapan dan pemeliharan seadanya yang sangat tidak

menunjang pada higienitas hewan kurban. Penerapan sistem HACCP secara parsial ini dapat disesuaikan dengan kondisi di lapangan. Sistem ini tidak saja cocok untuk proses pemotongan hewan kurban yang hanya setahun sekali, tetapi juga sangat cocok diadaptasikan dalam industri catering yang merupakan industri rumahan. Kasus-kasus keracunan makanan dari catering masih sering terjadi. Penyebabnya terutama karena kontaminasi mikroba yang berasal dari manusia. Ini menunjukkan buruknya hygiene dalam proses produksi *catering*.

Menurut almarhum drh. Amir Mahmud, penerapan sistem HACCP dalam pemotongan hewan kurban dapat berjalan dengan baik bila ada komitmen dan kedisiplinan seluruh personel terutama panitia pelaksana pemotongan hewan kurban dalam mengadopsi sistem ini. Juga, sosialisasi dan pelatihan secara rutin dan terus menerus sangat penting bagi keberhasilan penerapan sistem ini.

Untuk itu, setiap masjid, sekolah atau tempat yang menyelenggarakan pemotongan hewan kurban, perlu dibentuk kader kesehatan hewan kurban. Kader-kader inilah yang nantinya melaksanakan pemeriksaan kesehatan kewan kurban (*ante mortem* dan *pos mortem*) dengan mengisi formulir yang telah disediakan. Hasilnya dikonsultasikan dengan dokter hewan penanggung-jawab diwilayah tersebut.

Menurut almarhum drh. Amir Mahmud, pelatihan kader kesehatan hewan dan adaptasi HACCP untuk pemotongan hewan kurban harus dilakukan secara terpadu. Artinya, perlu dibentuk satu tim (3-5 orang) untuk kedua hal tersebut. Peserta pelatihan sebagai calon kader haruslah berbadan sehat (tidak mengidap penyakit menular seperti tbc, hepatitis dll), tidak buta warna dan tidak cacat, dengan

pendidikan minimal setingkat SMU. Materi pelatihan meliputi teori pemeriksaan kesehatan hewan kurban, teori adaptasi HACCP untuk pemotongan hewan kurban serta praktek pelaksanaan pemotongan hewan kurban. Setiap priode pelatihan diikuti 5-10 tim dengan masa pelatihan selama 3 hari, 2 hari untuk pemahaman teori dan sehari praktek di lapangan.

Dokter hewan yang terlibat dalam pemotongan hewan kurban hendaknya juga mendapatkan pelatihan khusus untuk menyamakan persepsi, *standard operational procedure*, sistem pelaporan serta hal-hal praktis yang mungkin terjadi di lapangan. Sosialisasi penerapan kedua hal tersebut dalam pelaksanaan pemotongan hewan kurban dilakukan sebelum pelaksanaan pelatihan. Sosialisasi ditujukan kepada beberapa tempat (masjid) yang memiliki jumlah hewan kurban terbanyak dengan mengundang seluruh panitia kurban dan takmir masjid setempat. *** (Dari Pelbagai Sumber)

Bagian Kedua

PEDOMAN PRAKTIS PEMOTONGAN HEWAN KURBAN SECARA HIGIENIS

Oleh : **drh. Amir Mahmud**

Penerapan Sistem Kader dalam Pelaksanaan Pemotongan Hewan Kurban

A. Potensi Bahaya Hewan Kurban

Tak banyak perubahan dalam pelaksanaan pemotongan hewan kurban yang telah berlangsung selama bertahun-tahun di negeri ini. Panitia menerima hewan kurban, memotong dan membagikan kepada masyarakat. Pemotongan dilakukan ditempat dengan sarana dan prasarana apa adanya. Pelaksanaanya pun mengikuti aturan yang telah berlangsung secara turun temurun.

Pemerintah sendiri sepertinya kurang bersemangat ikut campur mengatur tata cara pemotongan hewan kurban. Seakan semuanya diserahkan begitu saja kepada masyarakat padahal daging sebagai produk akhir pemotongan hewan kruban seperti pisau bermata dua. Satu sisi memiliki peranan penting dalam upaya meningkatkan pemenuhan gizi masyarakat. Di sisi lain daging sangat berpotensi menimbulkan gangguan kesehatan karena potensi pencemaran secara biologi, terutama dalam menyebarkan penyakit yang menular dari hewan ke manusia (*zoonosis*).

Tingkat pemahaman masyarakat tentang penyakit-penyakit zoonosis masih relatif rendah. Terbukti ketika isu anthrax mencuat menjhelang idul Adha tahun 2001 yang lalu kepanikan massa tampak begitu jelas. Penjualan daging langsung terpengaruh. Pemberitaan mass media juga turut gencar dan kadang membingungkan. Demikian juga ketika tahun 2005 muncul kasus flu burung. Dimana-mana orang takut mengkonsumsi ayam dan telur, karena penyakit zoonosis dipahami secara sepotong-sepotong.

Demikian pula dengan pemahaman tentang hygiene makanan (*food hygiene*) yang di dalamnya terdapat juga hygiene daging (*meat hygiene*). Kasus-kasus keracunan makanan yang terjadi akibat produk catering juga masih sering terjadi. Yang terakhir sedang banyak dibicarakan adanya formalin dalam produk makanan. Formalin yang lazim dipakai sebagai pengawet mayat digunakan untuk bahan pengawet makanan. Demikian juga pemakaian zat pewarna tekstil untuk pewarna makanan, dan banyak lagi kasus-kasus serupa.

Moment Idul Adha sangat potensial menimbulkan bahaya biologis karena kegiatan ini melibatkan massa yang sangat besar dalam waktu yang hampir bersamaan. Tentu akan sangat merepotkan dan kurang efektif jika control terhadap potensi bahaya hewan kurban hanya mengandalkan peran pemerintah. Apalagi dalam masa otonomi daerah sekarang ini, beberapa daerah tingkat 1 dan tingkat II telah menghilangkan atau melebur Dinas Peternakan sebagai instansi teknis yang paling bertanggung jawab dalam kontrol kesehatan masyarakat veteriner.

B. Memberdayakan Masyarakat dalam Sistem Kesehatan Masyarakat Veteriner (Kesmavet)

Kesehatan masyarakat (kesmavet) adalah tinjauan kesehatan dalam suatu kelompok masyarakat yang melibatkan aspek kesehatan hewan, terutama hewan konsumsi (ternak dan produknya: daging, telur dan susu). Peran aktif masyarakat tentu akan sangat berarti dalam upaya meningkatkan status kesmavet, di samping tentu peran pemerintah sebagai reguilator dan peran dokter hewan sebagai profesional di bidang ini.

Kesmavet memang kurang populer, karenanya banyak yang kurang memahami arti penting kesmavet di masyarakat. Untuk itu usaha melibatkan peran aktif masyarakat akan sangat berarti bagi usaha-usaha peningkatan kesehatan masyarakat veteriner.

Dalam sistem pemotongan hewan kurban, hampir tidak ada upaya pembinaan yang sistemik dan terencana baik dari pemerintah maupun dari kalangan profesional (dokter hewan yang dalam hal ini diwakili oleh organisasi profesi PDHI). Pemberdayaan masyarakat berupa usaha meningkatkan pemahaman masyarakat akan arti penting sistem kesmavet dalam pelaksanaan pemotongan hewan kurban. Meningkatkan pemahaman tentang penyakit zoonosis serta penyadaran tentang sanitasi dan hygiene dalam pelaksanaan pemotongan hewan kurban.

Upaya tersebut dapat dilaksanakan melalui dua jalur yaitu jalur formal dan jalur informal:

1. Jalur formal, melibatkan perangkat pemerintah di tingkat kelurahan (desa), Rukun Warga (RW) dan

Rukun Tetangga (RT). Koordinasi dilakukan ditingkat kelurahan atau kecamatan.

2. Jalur informal, melalui sistem koordinasi masjid dengan melibatkan pengurus (takmir) dan remaja masjid.

Kedua jalur tersebut diharapkan dapat menyebar secara massif ke tengah masyarakat.

C. Konsep Sistem Kader

Pemikiran ini diilhami oleh keberhasilan system kader dalam POSYANDU (Pos Pelayanan Terpadu) yang digulirkan Departemen kesehatan di era Orde Baru, yaitu dengan membentuk kader-kader kesehatan di tingkat RT-RW yang tergabung dalam kelompok posyandu. Bidan dan dokter Puskesmas terlibat aktif sebagai Pembina. Pelaksanaan vitamin A ataupun immunisasi sepenuhnya dilaksanakan oleh para kader, tentu di bawah pengawasan bidan dan dokter setempat.

Konsep tersebut dapat diadaptasikan ke dalam sistem pemeriksaan kesehatan hewan kurban. Karena pelaksanaan pemotongan hewan kurban akan terus berlangsung secara rutin setiap tahun di hampir seluruh pelosok tanah air (sebagai warga mayoritas pemeluk Islam). Setiap tahun dilaksanakan pelatihan bagi kader-kader yang lama dan baru. Evaluasi dan upaya peningkatan sistem pelaksanaan juga rutin dilakukan setiap tahun.

Pembentukan kader-kader di tingkat RW-RT atau di masjid-masjid melibatkan pengurus dan remaja masjid. Pembinaannya adalah dokter hewan pemerintah dan melibatkan dokter hewan non pemerintah sebagai relawan.

Untuk itu koordinasi dengan organisasi profesi PDHI sangat diperlukan. Dokter hewan non pemerintah salama ini perannya terpinggirkan dalam sistem pemotongan hewan kurban. Padahal dokter hewan non pemerintah ini merupakan tenaga profesi yang potensial jika bisa dikelola dengan baik dan kenyataan di lapangan, para dokter hewan ini akan dengan senang hati ikut berperan dalam aktivitas social seperti momen pemotongan hewan kurban yang berlangsung setahun sekali. Sebagai langkah awal, pembentukan kader hanya diterapkan di wilayah-wilayah tertentu dengan jumlah hewan kurban cukup banyak. Cara ini dilakukan sebagai proyek percontohan untuk wilayah-wilayah sekitarnya.

D. Peran Pemerintah

Diharapkan peran pemerintah lebih besar lagi dalam menangani masalah pemotongan hewan kurban. Dalam lingkup bisnis, pemerintah telah menerapkan Nomor Kontrol Veteriner (NKV) bagi usaha-usaha bidang pengolahan daging seperti Rumah Potong Hewan (RPH), Rumah Potong Unggas (RPU), tempat pemrosesan daging, usaha pengimpor, pengumpul/ penampung dan pengedar daging serta hasil olahannya.

NKV diterapkan sebagai jaminan keamanan dan perlindungan masyarakat untuk mendapatkan produk hewan yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH). Prinsip umum terhadap penerapan penilaian NKV menuntut kebersihan bangunan, peralatan termasuk kendaraan operasional melalui program sanitasi yang dilakukan secara efektif dan teratur sehingga dapat menghilangkan sisa-sisa makanan/bahan

baku serta kotoran lain yang mungkin mengandung bahan penyebab keracunan makanan atau mikroorganisme pembusuk yang dapat menjadi sumber kontaminasi makanan yang diproduksi. Dari sudut pandang sanitasi, maka bersih dapat diartikan sebagai bersih secara kimia, bersih secara fisik dan bersih secara mikrobiologi.

Mungkin suatu saat akan diterapkan NKV Khusus terhadap tempat-tempat pemotongan hewan kurban. Tentu dengan melakukan pembinaan dan bimbingan secara aktif di masyarakat. Dengan demikian masyarakat mendapat kepastian jaminan bahwa daging yang diperoleh dari pemotongan hewan kurban adalah produk yang benar-benar ASUH (aman, sehat, utuh dan halal).

Pendekatan Hygiene Dalam Pemotongan Hewan Kurban

A. HACCP

Dalam industri pangan telah diterapkan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* sebagai sistem jaminan keamanan pangan. HACCP atau analisa bahaya dan pengendalian titik kritis adalah suatu pendekatan ilmiah, rasional dan sistematik untuk mengidentifikasi, mengevaluasi dan mengendalikan bahaya selama produksi, processing, manufacturing, penyiapan dan penggunaan.

HACCP dalam industri pangan harus melibatkan dan mendapat komitmen dari seluruh sumber daya manusia di industri. Tersebut. Komitmen dari *top management* sampai pada tingkat bawah.

Konsep HACCP awalnya digunakan dalam produksi dan penelitian pangan bagi program ruang angkasa Amerika Serikat tahun 1959. Sejak tahun 1985 HACCP direkomendasikan oleh National Academic Science (NAS) untuk industri pangan.

Saat ini penerapan HACCP dalam rangka keamanan pangan telah menjadi kebutuhan yang esensial. Beberapa alasan diantaranya ialah:

1. Penyakit yang ditularkan oleh bahan pangan (*foodborne disease*) masih merupakan salah satu masalah kesehatan masyarakat di dunia, dan merupakan salah satu penyebab kerugian ekonomi.
2. Meningkatnya insiden beberapa penyakit yang ditularkan bahan pangan, misalnya *salmonellosis* di beberapa Negara.
3. Industrialisasi dan produksi masal pangan yang dapat mengakibatkan peningkatan resiko kontaminasi pada makanan serta besarnya jumlah konsumen yang dapat terkena wabah penyakit.

B. Manfaat HACCP

Sistem HACCP dapat mengatasi beberapa keterbatasan dari pendekatan tradisional terhadap pengawasan keamanan pangan. Sistem ini juga memiliki potensi untuk mengidentifikasi semua bahaya-bahaya yang mungkin muncul, walaupun belum pernah ada sebelumnya.

Keberhasilan dan efektivitas dalam penerapan sistem HACCP terletak pada pendidikan dan pelatihan tim HACCP dan seluruh personal yang terlibat dalam rantai produksi pangan. Hal-hal yang perlu diketahui oleh setiap orang dalam industri pangan tersebut adalah:

1. Apakah HACCP itu?
2. Mengapa HACCP dibutuhkan serta apa keuntungan penerapan HACCP?

3. Siapa yang akan dilibatkan dalam pelatihan dan tingkat pelatihan yang dibutuhkan?
4. Perubahan apa yang diharapkan dibandingkan dengan cara yang sampai saat ini dipakai?
5. Kontrol titik krisis merupakan hal yang pasti, tidak bisa ditawar-tawar.
6. Komitmen manajemen terhadap keamanan produk pangan yang dihasilkan sangatlah penting.
7. Pemahaman terhadap good manufacturing Practice (GMP) atau cara produksi makanan baik (CPMB) dan Standar Operasional Prosedur Sanitasi (SSOP) merupakan pra syarat terhadap efektivitas sistem ini. CPMB umumnya berkaitan dengan praktek-praktek pemeliharaan bangunan sehubungan dengan keamanan dan mutu makanan yang meliputi perlengkapan umum, bangunan dan fasilias, peralatan dan pengendalian produksi dan proses.

C. Adaptasi HACCP Dalam Pemotongan Hewan Kurban

Penerapan sepenuhnya sistem HACCP dalam pelaksanaan pemotongan hewan kurban mungkin suatu hal yang mustahil untuk kondisi saat sekarang. Namun penerapan secara parsial disesuaikan dengan kondisi di lapangan masih sangat mungkin untuk diterapkan. Tidak saja bagi proses pemotongan hewan kurban yang hanya setahun sekali, sistem ini juga sangat cocok diadaptasikan dalam industri catering yang merupakan industri rumahan.

Kasus-kasus keracunan makanan dari catering masih sering terjadi. Penyebabnya terutama karena kontaminasi

mikroba yang berasal dari manusia. Ini menunjukkan buruknya hygiene dalam proses produksi catering.

Adaptasi HACCP dalam pemotongan hewan kurban mungkin akan banyak mengabaikan syarat-syarat GMP karena pemotongan dilakukan di lapangan. Juga sedikit mengabaikan prinsip-prinsip HACCP dalam penetapan prosedur verifikasi dan penetapan prosedur sistem pencatatan dan dokumen (prinsip-prinsip 6 & 7 sistem HACCP)

Prinsip-prinsip HACCP menurut *codex Alimentarius Commision (1997)* adalah sebagai berikut:

Prinsip 1 : analisa bahaya

Prinsip 2 : identifikasi kontrol titik kritis (Critical Control Point = CCP)

Prinsip 3 : penetapan batas kritis

Prinsip 4 : penetapan prosedur pemantauan CCP

Prinsip 5 : penetapan tindakan koreksi

Prinsip 6 : penetapan prosedur verifikasi

Prinsip 7 : penetapan prosedur sistem pencatatan dan dokumentasi.

Dan yang paling penting adalah komitmen seluruh personel terutama panitia pelaksana pemotongan hewan kurban dalam mengadaptasi sistem ini. Sosialisasi dan pelatihan secara rutin dan terus menerus sangat penting bagi keberhasilan penerapan sistem ini. Pelatihan tidak hanya bagi penerapan adaptasi sistem HACCP namun juga bagi tenaga kader kesehatan kewan kurban. Kader-kader inilah yang nantinya melaksanakan pemeriksaan kesehatan hewan

kurban (*ante mortem* dan *pos mortem*) dengan mengisi formulir yang telah disediakan. Hasilnya dikonsultasikan dengan dokter hewan penanggung jawab di wilayah tersebut.

D. Pelatihan

Pelatihan kader kesehatan hewan dan adaptasi HACCP untuk pemotongan hewan kurban dilakukan secara terpadu. Artinya hanya membentuk satu tim (3-5 orang) untuk kedua hal tersebut. Peserta pelatihan sebagai calon kader haruslah berbadan sehat (tidak mengidap penyakit menular seperti tbc, hepatitis dll), tidak buta warna dan tidak cacat, dengan pendidikan minimal setingkat SMA. Materi pelatihan meliputi teori pemeriksaan kesehatan hewan kurban, teori adaptasi HACCP untuk pemotongan hewan kurban serta praktek pelaksanaan pemotongan hewan kurban. Setiap periode pelatihan diikuti 5-10 tim dengan masa pelatihan selama 3 hari, 2 hari untuk pemahaman teori dan sehari praktek di lapangan.

Tujuan pelatihan bagi kader adalah:

1. Membentuk kader kesehatan hewan kurban di setiap kelompok masyarakat (RT, RW, masjid atau unit-unit pemotongan hewan).
2. Mempersiapkan kader dengan bekal pengetahuan dan keterampilan teknik dan cara pemeriksaan kesehatan hewan kurban secara umum (dasar).
3. Membantu menyeleksi dan menyiapkan hewan kurban yang layak untuk dipotong dari sisi kesehatan hewan.
4. Membantu menyeleksi dan menyiapkan daging hewan kurban yang aman, sehat dan layak untuk dibagikan dan dikonsumsi masyarakat.

5. Menanamkan kesadaran kepada masyarakat bahwa kesehatan hewan dan bahan pangan asal hewan (khususnya daging) sangat penting artinya bagi kesehatan manusia.

Dokter hewan yang terlibat dalam pemotongan hewan kurban hendaknya juga mendapatkan pelatihan khusus untuk menyamakan persepsi, standard operasional procedure, sistem pelaporan serta hal-hal praktis yang mungkin terjadi di lapangan.

Sosialisasi penerapan kedua hal tersebut dalam pelaksanaan pemotongan hewan kurban dilakukan sebelum pelaksanaan pelatihan. Sosialisasi ditujukan kepada beberapa tempat (masjid) yang memiliki jumlah hewan kurban terbanyak dengan mengundang seluruh panitia kurban dan takmir masjid setempat.

Beberapa Penyakit Zoonosis pada Hewan Ternak

Penyakit *zoonosis* adalah penyakit yang dapat menular dari hewan ke manusia. Ada banyak penyakit yang termasuk dalam kelompok penyakit zoonosis ini. Berikut beberapa penyakit zoonosis yang lazim ditemukan pada ternak kambing, domba dan sapi.

1. ANTHRAX

Penyebab : bakteri *bacillus anthracis*

Hewan terserang : sapi, kambing, domba, babi dan burung onta.

Gejala : demam tinggi, nafsu makan hilang, gemeteran, nafas ngos-ngosan, bengkak-bengkak, keluar darah dari lubang-lubang alami (telinga, hidung, mulut, anus & kemaluan) kemudian diikuti kematian. Organ limpa membengkak dan berwarna gelap.

Penularan : melalui makanan (mulut), pernafasan dan kontak kulit.

Pemotongan : hewan terserang anthrax dilarang untuk dipotong.

2. BRUCELLOSIS (keluron Menular)

Penyebab : bakteri *Bruccela abortus*

Hewan terserang : sapi, kambing.

Gejala : keguguran pada hewan bunting, perdagangan testis (buah pelir) pada hewan jantan.

Penularan : melalui saluran makanan, kelamin, selaput lender dan luka oleh air kencing, air ketuban, susu dan daging hewan penderita.

Pemotongan : dilakukan di Rumah Potong Hewan (RPH) dengan pengawasan ketat oleh dokter hewan. Bekas tempat pemotongan disucihamakan.

3. LEPTOSPIROSIS

Penyebab : bakteri *leptospira sp*

Hewan terserang : sapi, anjing, kerbau, babi, tikus.

Gejala : demam, nafsu makan turun, sesak nafas, loyo, selaput lender kekuningan (*ictrus),* air kencing lebih pekat dan berwarna kuning. Ginjal membengkak dan berwarna gelap.

Penularan : makanan dan minuman (daging, organ ginjal dan susu) yang tercemar bakteri leptospira. Juga oleh air kencing hewan penderita atau genangan air yang tercemar air kencing penderita, lewat selaput lender dan luka.

Pemotongan : hewan penderita leptospirosis tidak boleh dipotong (dikonsumsi)

4. SALMONELLOSIS (Diare menular)

Penyebab : bakteri *salmonella sp*

Hewan terserang : sapi. domba, kambing, babi, ayam.

Gejala : diare disertai lendir, kadang berdarah.

Penularan : daging, telur dan susu merupakan sumber penularan. Juga kotoran penderita yang mencemari makanan, minuman dan alat-alat.

Pemotongan : hewan penderita tidak boleh dipotong.

5. TUBERCULOSIS

Penyebab : bakteri *mycobacterium tuberculosis*

Hewan terserang : sapi, babi, kuda, domba, kambing, kera, anjing dan kucing.

Gejala : tidak terlalu jelas. Kadang batuk yang tidak sembuh-sembuh. Paru-paru terdapat benjolan-benjolan putih (tuberkel). Dalam keadaan berat tuberkel menyebar ke seluruh bagian tubuh.

Penularan : lewat saluran pencernaan dan pernafasan oleh percikan batuk hewan penderita.

Pemotongan : apabila ditemukan tuberkel pada satu organ saja, daging boleh dikonsumsi. Hanya organ yang bersangkutan diafkir (dimusnahkan/dibakar). Jika tuberkel ditemukan pada banyak organ, maka harus diafkir seluruhnya. Dibakar dan ditanam.

6. ORF

Penyebab : virus parapox

Hewan terserang : kambing dan domba

Gejala : peradangan pada kulit, kemudian melepuh dan terbentuk keropeng. Bagian yang sering dijumpai adanya keropeng yaitu kulit yang jarang ditumbuhi bulu misalnya sekitar mulut, mata, alat kelamin dan ambing.

Penularan : kontak langsung dengan bahan-bahan yang mengandung virus tersebut.

Pemotongan : tidak boleh dipotong atau boleh dipotong dibawah pengawasan dokter hewan.

7. SISTISERKOSIS (cacing pita)

Penyebab : cacing pita taenia saginata

Hewan terserang : Sapi & kerbau

Penularan : makanan yang tercemar telurcacing pita dari kotoran maunsia. Penderita (cacing pita dewasa hanya hidup di saluran pencernaan manusia).

Gejala : tidak menunjukkan gejala nyata. Terdapat gelembung-gelem-bung seperti butiran beras pada beberapa bagian daging atau organ dalam.

Pemotongan : bila infestasi merata yaitu disetiap irisan daging terdapat kista, maka semuanya harus diafkir/dimusnahkan. Apabila infestasi ringan/tidak merata, daging boleh dikonsumsi setelah dimasak secara matang atau dibekukan -10°C selama 6 hari.

8. TOXOPLASMOSIS

Penyebab : protozoa bersel tunggal Toxoplasma gondii

Hewan terserang : sapi, kambing, domba, kerbau, babi, unggas, anjing, kucing.

Gejala : tidak ada gejala yang nyata. Apabila kista berada di otak akan menunjukkan gejela epilepsi. Kista yang berada di retina maka penderita akan mengalami kebutaan.

Penularan : melalui saluran pencernaan lewat makanan (daging, buah, sayuran), minuman, tangan dan alat yang tercemar telur toxoplasma maupun kistanya. Toxoplasma hanya berkembang biak didalam saluran pencernaan kucing penderita.

Pemotongan : boleh dipotong karena secara fisik (visual) sulit mendeteksi adanya kista txoplasma. Disarankan untuk selalu mengkonsumsi daging yang telah dimasak secara baik.

9. SCABIES

Penyebab : parasit sarcoptes scabiei

Hewan terserang : sapi. Kerbau, kambing, domba, babi, anjing, kucing dan kelinci

Gejala : peradangan dan gatal-gatal pada kulit sekitar mulut, mata, telinga, kaki dan ekor, diikuti kerontokan bulu dan penyebaran ke bagian kulit lainnya.

Penularan : kontak langsung dengan penderita.

Pemotongan : diijinkan dengan mengafkir kulit. Daging diperiksa apakah masih layak untuk dikonsumsi.

10. RINGWORM

Penyebab : cendawan trycophyton dam microsporum

Hewan terserang : sapi, kambing, domba, unggas, anjing, kucing, kuda

Gejala : bercak-bercak merah, bernanah, bulu rontok terutama kuit bagian muka, leher dan punggung.

Penularan : kontak langsung

Pemotongan : hewan penderita boleh dipotong dan dagingnya boleh dikonsumsi. Kulit diafkir dan dibakar.

Persiapan Proses Pemotongan Hewan Kurban

A. Data

Persiapan data-data yang diperlukan dengan baik dan lengkap.

Form 1, formuir penerimaan hewan kurban, sudah disiapkan terlebih dahulu, penanggung jawab pemotongan akan mengecek dan mengatur urutan pemotongan sesuai daftar yang ada. Daftar ini juga digunakan untuk mengkomunikasikan data si pemilik kepada petugas jagal dalam kaitannya dengan pengucapan niat saat memotong.

Identifikasi hewan kurban telah dilakukan dengan baik. Banyak cara untuk melakukan identifikasi seperti memberikan kalung berisi kode identitas, member tanda dengan cat pada tanduk, member tanda dengan cat pada kulit badan atau yang lebih praktis dengan menggunakan *ear tag* (anting) yang dapat dibeli di toko perlengkapan peternakan.

Form 2. Formulir pemeriksaan ante mortem telah dipersiapkan oleh petugas kesehatan hewan kurban. Pelaksanaan pemotongan juga memperhatikan

komentar dokter hewan penanggung jawab terhadap hasil pemeriksaan ante mortem terhadap masing-masing hewan kurban. Perhatian lebih, terutama untuk hewan yang lolos bersyarat pada pemeriksaan ante mortem.

Data penerima hewan kurban juga telah dipersiapkan dengan baik terutama menyangkut jumlah dan lokasi serta petugas yang akan melaksanakan distribusi untuk masing-masing lokasi.

B. Personal

Seluruh personal yang terlibat dalam proses pemotongan dari penerimaan sampai pendistribusian sudah siap serta memahami tugas dan tanggung jawab masing-masing. Perencanaan dan sosialisasi telah dilakukan beberapa hari sebelumnya. Bila memungkinkan berikan pelatihan khusus kepada panitia dan petugas yang terlibat paling tidak 2 minggu sebelumnya, dan untuk mengingatkan kembali dapat dilakukan *briefing* sebelum proses pemotongan.

Pembagian tugas setiap personal untuk tiap titik proses harus jelas. Misalnya siapa yang bertanggung jawab pada tahap pengulitan. Tahap pengemasan, tahap disitribusi dan seterusnya berserta para anggotanya. Penanggung jawab proses/tahap bertugas melakukan pengawasan sesuai dengan standar prosedur yang telah disepakati bersama.

Personal yang tugasnya berhubungan langsung dengan daging dan jerohan harus dalam keadaan sehat dan tidak mengidap penyakit menular. Sebelum menjalankan tugasnya, petugas telah mandi dengan bersih dan

mengenakan pakaian yang bersih dan tertutup. Cuci tangan dengan sabun sebelum memulai bekerja.

C. Tempat

Seperti yang tergambar pada diagram alir proses, pelaksanaan di lapangan hendaknya berjalan searah dari proses satu ke proses selanjutnya. Hal ini dimaksudkan untuk menghindari kontaminasi balik. Tempat-tempat pemrosesan telah dibicarakan dan disepakati bersama dan dibuatkan denah (*lay out*) sesuai dengan kondisi lapangan.

Tempat untuk masing-masing proses disiapkan dalam keadaan bersih, beratap dan aman. Air bersih tersedia cukup untuk proses pembersihan jerohan hijau, tindakan koreksi dan sanitasi. Ketersediaan air bersih ini meliputi volume air, tingkat kebersihan, sistem pengaliran, sistem pembuangan, jaringan pada sistem pengaliran (pipa-pipa) serta sistem kelistrikan apabila menggunakan pompa air listrik. Siapkan pula cadangan unit pompa air dan unit pembangkit listriknya untuk mengantisipasi apabila sewaktu-waktu terjadi gangguan.

D. Perlengkapan dan Peralatan

Cek jumlah dan kelayakan alat serta perlengkapan yang dibutuhkan, sesuai dengan jumlah dan jenis hewan kurban yang akan dipotong. Kambing dan sapi misalnya tentu membutuhkan jenis dan jumlah alat yang berbeda. Perlengkapan dan alat yang dibutuhkan misalnya:

1. Pisau, berbagai macam dan ukuran pisau yang benar-benar tajam.

2. Ember untuk menampung jerohan
3. Balok-balok kayu sebagai alas memotong daging dan tulang.
4. Tali temali untuk mengikat kaki hewan saat pemotongan, pengulitan dan untuk kebutuhan lainnya.
5. Besi pengait berbentuk huruf S untuk menggantung kertas, berikut tiang-tiang tempat untuk menggantungkannya.
6. Alas plastik (terpal) yang cukup kuat dan bersih.
7. Sumber air dan seluruh sistem jaringan pengalirannya, saluran pembuangan, lubang pembuangan darah dan limbah padat.
8. Tenda, untuk melindungi dari panas dan hujan
9. Kantong-kantong plastik berbagai ukuran untuk kemasan/atau pembungkus daging, jerohan dan tulang.
10. Kartu identifikasi yang kedap air untuk identitas karkas dan atau jerohan.
11. Masker, sarung tangan, sabun, lap pel & cairan pembersih lantai (karbol) untuk sarana kebersihan dan tempat pemrosesan.
12. Sarana transportasi untuk distribusi berupa mobil, motor, sepeda, becak dll. Termasuk wadah-wadah untuk menempatkan kemasan daging yang siap didistribusikan.

Buat daftar (*check list*) kebutuhan alat untuk masing-masing proses, termasuk jenis, ukuran, kegunaan, jumlah dan sebagainya.

Pemeriksaan Kesehatan Hewan Kurban

Pemeriksaan kesehatan ini dilakukan oleh dokter hewan atau tenaga terlatih dibaah pengawasan dokter hewan. Tahapan ini dimaksudkan untuk menyingkirkan (mengeliminasi) kemungkinan-kemungkinan terjadinya penularan penyakit dari hewan ke manusia. Proses ini juga bermanfaat untuk menjamin tersedianya daging dan produk ikutannya dengan mutu yang baik dan sehat.

Dua tahap proses pemeriksaan kesehatan hewan yaitu pemeriksaan ante mortem dan pemeriksaan ***pos mortem***. Pemeriksaan ante mortem dilakukan sebelum hewan dipotong atau saat hewan masih hidup. Sebaliknya pemeriksaan ante mortem dilakukan sore atau malam hari menjelang pemotongan keesokan harinya. Pemeriksaan pos mortem dilakukan setelah hewan dipotong.

A. Pemeriksaan Ante Mortem

Pemeriksaan ini meliputi pemeriksaan fisik dan perilaku:

1. **Pemeriksaan prilaku**

   Lakukan pengamatan dan cari informasi dari orang yang merawatnya. Gali informasi sebanyak-banyaknya, namun informasi yang diterima jangan langsung dipercaya 100% cek kembali kondisi di lapangan.

   1) **Nafsu makan.**
      Hewan yang sehat nafsu makannya baik. Hewan yang sakit nafsu makannya berkurang atau bahkan hilang sama sekali.

   2) **Cara bernafas**
      Hewan sehat nafasnya teratur, bargantian antara gerakan dada dan gerakan perut. Sesak nafas, ngos-ngosan, nafas pendek berate hewan sakit.

   3) **Cara berjalan.**
      Hewan sehat jalannya teratur, rapi, bergantian antara keempat kakinya. Pincang, loyo, atau bahkan tak bisa berjalan menunjukkan hewan sedang sakit.

   4) **Buang kotoran.**
      Cara buang kotoran dan kencingnya lancar tanpa menunjukkan gejala kesakitan. Konsistensi kotoran (feses) padat.

2. **Pemeriksaan fisik :**

   1) **Suhu tubuh (temperature)**
      Gunakan termometer badan (digital atau air raksa). Masukan ujung termometer kedalam anusnya sampai terdengar bunyi biip (termometer digital)

atau sampai air raksa berhenti mengalir (termometer air raksa). Suhu tubuh sapi normal berkisar antara 38,5-39, 2° C.

2) Mata

Bola mata bersih, bening dan cerah. Sedikit kotoran di sudut mata masih normal. Kelopak mata bagian dalam (conjunctiva) berwarna kemerahan (pink) dan tidak ada luka. Kelainan yang bisa dijumpai pada mata yaitu adanya kotoran berlebih sehingga mata tertutup, kelopak mata bengkak, warna merah, kekuningan (icterus) atau cenderung putih (pucat).

3) Mulut

Bibir bagian luar bersih, mulus dan agak lembab. Bibir dapat menutup dengan baik. Selaput lendir rongga mulut warnanya merata kemerahan (pink), tidak ada luka. Air liur cukup membasahi rongga mulut. Lidah warna kemerahan merata, tidak ada luka dan dapat bergerak bebas. Adanya keropeng di bagian bibir, air liur berlebih atau perubahan warna selaput lendir (merah, kekuningan atau pucat) menunjukkan hewan sakit.

4) Hidung

Tampak luar agak lembab cenderung basah. Tidak ada luka, kotoran, leleran atau sumbatan. Pencet bagian hidung, apabila keluar cairan berarti terjadi peradangan pada hidung. Cairan hidung bisa bening, keputihan, kehijauan, kemerahan, kehitaman atau kekuningan.

5) **Kelenjar getah bening**
   Kelenjar getah bening yang mudah diamati adalah yang berada di daerah bawah telinga, daerah ketiak dan selangkangan kiri dan kanan. Raba bagian kulitnya dan temukan bentuk benjolan. Dalam keadaan normal tidak terlalu mencolok kelihatan. Apabila ada peradangan kemudian membengkak, tanpa diraba akan terlihat jelas pembesaran di daerah dimana kelenjar getah bening berada.

6) **Kulit dan bulu**
   Bulu teratur, rapi, bersih dan mengkilat. Kulit mulus, tidak ada luka, keropeng dsb. Bulu kusam, tampak kering dan acak-acakan menunjukkan hewan kurang sehat.

7) **Daerah anus**
   Bersih tanpa kotoran, darah dan luka. Apabila hewan diare, kotoran akan menempel pada daerah sekitar anus.

Isi dan lengkapi form 2, formulir pemeriksaan ante mortem. Konsultasikan hasilnya dengan dokter hewan penanggung jawab. Dokter hewan penanggung jawab wajib mengisi komentar di kolom komentar dan menandatangani form 2. Hasil pemeriksaan ante mortem terdiri atas 3 kelompok yaitu, kelompok yang lolos (sehat,), tidak lolos (sakit) dan lolos bersyarat (dicurigai sakit atau sakit yang tidak berbahaya).

Hewan yang tidak lolos dari pemeriksaan ante mortem dipisah dan jangan dipotong. Perhatian lebih ditujukan untuk hewan-hewan yang lolos bersyarat. Hewan dalam kelompok ini mendapat perhatian dalam pemeriksaan pos mortem.

B. Pemeriksaan Pos Mortem

Setelah hewan dipotong (disembelih) lakukan pemeriksaan pos mortem dengan teliti pada bagian-bagian sebagai berikut:

1. **Karkas**
   Karkas sehat tampak kompak dengan warna merah merata dan lembab. Bentuk-bentuk kelainan yang sering dijumpai seperti adanya butiran-butiran menyerupai beras (beberasan – Bali), bercak-bercak pendarahan, lebam-lebam, berair dsb.

2. **Paru-paru**
   Paru-paru sehat berwarna *pink*, jika diremas terasa empuk dan teraba gelembung udara, tidak lengket degnan bagian tubuh lain, tidak bengkak dengan kondisi tepi-tepi yang tajam. Ditemukan benjolan-benjolan kecil pada rabaan paru-paru atau terlihat adanya benjolan-benjolan keputihan (tuberkel) patut diwaspadai adanya kuman tbc.

3. **Jantung**
   Ujung jantung terkesan agak lancip, bagian luarnya mulus tanpa ada bercak-bercak perdarahan. Belah jantung untuk mengetahui kondisi bagian dalamnya.

4. **Hati**
   Warna merah agak gelap secara merata dengan kantong empedu yang relative kecil. Konsistensi kenyal dengan tepi-tepi yang cenderung tajam. Sayat beberapa bagian untuk mengetahui kondisi didalamnya, kelainan yang sering ditemui adalah adanya cacing hati (*fasciola hepatica* atau *fasciola gigantic* – pada sapi). Konsistensi rapuh atau mengeras.

5. **Limpa**
   Ukuran limpa kecil daripada ukuran hati, dengan warna merah keunguan. Pada penderita anthrax keadaan limpa membengkak hebat.

6. **Ginjal**
   Keadaan ginjal tampak luar keadaannya mulus dengan bentuk dan ukuran relative simetris. Adanya benjolan, bercak-bercak pendarahan, pembengkakan atau perubahan warna merupakan kelainan pada ginjal. Belah menjadi dua bagian untuk mengetahui keadaan bagian dalamnya.

7. **Lambung dan Usus**
   Bagian luar dan bagian dalam tampak mulus. Lekukan-lekukan bagian dalamnya teratur rapi. Penggantung usus dan lembung bersih. Tidak ditemukan benda-benda asing yang menempel atau bentukan-bentukan aneh pada kedua sisi lambung dan usus. Pada lambung kambing sering dijumpai

adanya cacing yang menempel kuat yang berwarna kemerahan.

Pemeriksaan pos mortem dilakukan secara hati-hati dan teliti. Diperlukan latihan dan keterampilan untuk melakukan pemeriksaan ini, terutama untuk mengenali organ-organ dalamnya (mana hati, limpa, ginjal dsb).

Hasil akhir pemeriksaan pos mortem adalah baik (sehat), tidak baik (sakit/rusak) dan baik sebagian. Kategori baik sebagian karkas/organ dapat dikonsumsi dengan menghilangkan bagian tertentu yang tidak baik. Kategori tidak baik harus diafir semua organ/karkas yang rusak atau seluruh hewan tersebut.

Isi dan lengkapi form 3. Formulir Pemeriksaan Pos Mortem. Konsultasikan hasilnya dengan dokter hewan penanggung jawab. Dokter hewan penanggung jawab wajib memberikan komentar di kolom komentar dan menandatangani hasil pemeriksaan pos mortem.

Proses Pemotongan Hewan Kurban

A. Penampungan

1. Hewan diistirahatkan paling tidak 12 jam sebelum dipotong. Tempatkan hewan dilokasi yang aman dan nyaman. Berikan atap untuk melindungi dari panas dan hujan agar kondisinya benar-benar fit sebelum dipotong.

2. Berikan pakan dan air minum secukupnya, setelah itu puaskan selama 10-12 jam sebelum dipotong. Hewan yang terlalu banyak makan (kenyang) akan menyullitkan pada proses pemotongan dan pembersihan jerohan.

3. Apabila memungkinkan tubuh hewan dibersihkan (dimandikan) sebelum dipotong. Saat dipotong hewan dalam keadaan bersih sehingga memperkecil kemungkinan kotoran tubuh mengenai daging.

B. Pemeriksaan Ante Mortem

Lakukan pemeriksaan kesehatan dengan seksama. Hanya hewan-hewan yang sehat yang layak dipotong. Konsultasikan dengan dokter hewan penanggung jawab. (lihat Bab Pemeriksaan Ante Mortem). Sebaiknya pemeriksaan dilakukan malam hari menjelang dipotong atau minimal 4 jam setelah kedatangan hewan.

C. Pemotongan

1. Upayakan darah keluar dengan segera secara total dari tubuh hewan. Untuk itu posisi leher saat dipotong haruslah lebih rendah daripada posisi badan.

2. Pisau sebagai alat potong haruslah benar-benar tajam sehingga dalam proses pemotongan dapat dengan segera memutus pembuluh darah *(vena & arteri Jugularis),* kerongkongan (*oesophagus)* dan batang tenggorok (*trachea)* hewan juga tidak mengalami kesakitan yang berkepanjangan.

3. Ucapkan niat dan asma Allah sebagai pra syarat pemotongan halal. Konsultasikan dengan ahli agama tentang syarat-syarat pemotongan halal.

D. Pengulitan dan Pemisahan Jerohan

1. Proses ini dilakukan dengan cara menggantung hewan pada kedua kaki belakangnya dengan posisi terbuka. Petugas menghadap bagian dada-perut

hewan (ventral). Sayatan ini dimulai dari sepanjang garis tengah perut-dada dan garis tengah keempat kaki bagian dalam. Untuk hewan besar (sapi & kerbau) proses pengulitan dapat dilakukan dengan cara ditidurkan di atas alas bersih, apabila tidak memungkinkan menggantungnya. Jika demikian waspada dengan kotoran dari tanah dan alas kaki petugas yang berpotensi mencemari karkas.

2. Sebelumnya potong terlebih dahulu kepala dan keempat kaki sebatas persendian tumit. Ini dilakukan untuk menghindari jatuhnya kotoran yang akan mencemari daging.

3. Setelah proses pengulitan selesai, sayat dinding perut untuk mengeluarkan jerohan. Letakkan ember atau wadah lain dibawahnya untuk menampung jerohan. Ikat kedua ujung saluran pencernaan (kerongkongan/oesophagus dan saluran pembuangan/rectum) dengan tali rapiah agar isi saluran cerna tidak tumpah mencemari karkas. Potong bagian penggantung jerohan dengan tubuh disekitar tulang belakang, sekat rongga dada (diafragma), sampai penggantung jeohan yang ada di rongga dada. Lakukan dengan hati-hati agar pisau tidak merobek jerohan, terutama lambung dan usus, agar isi lambung tidak mencemari daging. Berikan label penanda identifikasi pada jerohan dan karkas jika perlu.

E. Pemeriksaan Pos Mortem

Lakukan pemeriksaan pos mortem secara teliti dan seksama pada semua bagian, kulit, karkas, kelenjar-kelenjar limpa, dan semua bagian jerohan. Konsultasikan dengan dokter hewan penanggung jawab. Apabila tidak dapat segera dilakukan pemeriksaan pos mortem, bisa segera dilanjutkan dengan proses pemisahan kulit dan jerohan. Beri label penanda identifikasi hewan pada masing-masing bagian yang belum diperiksa dan disisihkan.

Demikian juga untuk karkas, kulit dan jerohan yang mencurigakan dari hasil pemeriksaan *pos mortem*,sisihkan dan beri label identifikasi.

F. Kulit

1. Dari hasil pemeriksaan *ante mortem*, apabila ada bagian kulit yang harus diafkir, segera lakukan pengafkiran sebelum kulit diproses lebih lanjut. Hasil afkiran dibakar dan ditanam.

2. Apabila kulit akan segera diproses di pabrik penyamakan kulit, lakukan pengemasan kulit dengan rapi. Lipat-lipat ke arah bagian dalam sampai membentuk lipatan yang praktis, kemudian diikat kuat.

3. Apabila kulit akan diproses sendiri segera bentangkan di atas papan dengan bagian dalam kulit berada diatas. Tancapkan beberapa paku pada daerah pinggir agar bentangan menjadi kencang. Jemur sampai kering.

G. Karkas

1. Karkas adalah bagian tubuh hewan yang telah dipotong setelah dikuliti, dikurangi kepala, kaki dan jerohan.

2. Potong karkas menjadi beberapa bagian (menjadi 2,3 atau 4) sesuai keadaan. Gantung potongan kertas dengan besi penggantung (bentuk S) untuk selanjutnya dilakukan pemisahan daging dan tulang. Gantung karkas minimal 50 cm di atas permukaan lantai/tanah.

3. Apabila memungkinkan, lakukan proses pelayunan selama 8-12 jam untuk mendapatkan tekstur daging yang lebih empuk. Karkas digantung dalam ruangan bersuhu 4° C.

H. Pemisahan Tulang dan Daging

1. Lakukan pemisahan daging dengan tulang dalam keadaan karkas tergantung. Untuk karkas hewan besar (sapi & kerbau) apabila tidak memungkinkan digantung, dapat dilakukan di bawah dengan meletakkannya di atas alas yang bersih. Hati-hati jangan sampai ada kotoran dari tanah, kaki atau alat lainnya mencemari karkas.

2. Potongan daging dapat diletakkan dalam wadah yang bersih atau dilantai dengan melapisi alas plastik yang bersih. Selanjutnya daging dipotong kecil-kecil untuk dibagi.

3. Petugas yang terlibat dalam proses pemotongan hewan kurban disarankan untuk tidak makan dan merokok saat bekerja memproses daging. Lebih baik lagi jika petugas mengenakan masker penutup mulut dan hidung serta sarung tangan plastik. Sebelum memulai bertugas hendaknya petugas membersihkan diri (mandi) dan mengenakan pakaian bersih.

I. Jerohan

1. Periksa jerohan dengan seksama. Jantung, paru-paru, hati, limpa. Ginjal, lambung, dan usus. Konsultasikan dengan dokter hewan penanggung jawab apabila ditemukan kelainan.

2. Pisahkan masing-masing organ. Jerohan merah (jantung, paru-paru, hati, limpa dan ginjal) diproses sendiri, terpisah dari jerohan hijau (lambung dan usus).

3. Tempat pengolahan jerohan dilakukan terpisah dari tempat pengolahan daging agar tidak saling mencemari.

J. Jerohan Merah

Jerohan merah yang telah lolos dari pemeriksaan dapat dipotong-potong untuk selanjutnya dibagi-bagi dan dikemas tersendiri.

K. Jerohan Hijau

1. Setelah dipisahkan dari jerohan merah, jerohan hijau memasuki tahap pembersihan.

2. Siapkan tulang untuk menampung isi lambung (limbah padat).

3. Sayat bagian lambung dan tumpahkan semua isi lambung kedalam lubang yang telah dipersiapkan. Sayat juga sepanjang usu untuk mengeluarkan isinya. Penyayatan usus dapat menggunakan pisau kecil atau kulit bambu yang tajam.

4. Di beberapa daerah, jerohan hijau tidak dimanfaatkan untuk konsumsi. Jika memang demikian seluruh jerohan hijau dapat langsung dimasukkan lubang pembuangan limbah padat kemudian ditanam. Proses pembersihan jerohan hijau dapat diabaikan.

L. Pembersihan Jerohan Hijau

1. Cuci jerohan dengan air mengalir sampai bersih.

2. Amati bagian-bagian lambung dan usus. Apabila ditemukan cacing bersihkan dengan hati-hati. Atau jika ditemukan kelainan lain konsultasikan dengan dokter hewan penanggung jawab.

3. Setelah dicuci bersih, tiriskan.

M. Pembagian

1. Dalam proses ini dagin dan jerohan dipotong-potong kecil untuk memudahkan pembagian dan pengemasannya.

2. Ukuran potongan disesuaikan dengan keadaan dan kebiasaan setempat.

3. Proses pembagian dilakukan ditempat terpisah antara daging, tulang, jerohan merah dan jerohan hijau.

N. Pengemasan

1. Sebaiknya pengemasan jerohan hijau dipisah dari daging, tulang dan jerohan merah.

2. Daging, tulang dan jerohan yang akan dikemas hendaknya benar-benar bersih dan tidak tercemar kotoran.

3. Kemasan bisa menggunakan apa saja asalkan bahannya tidak mudah lengket bersih dan kuat. Kantong plastik transparan yang cukup tebal lebih praktis dan higienis. Hendaknya kantong kemasan adalah kantong yang benar-benar untuk kemasan makanan (*food grade*).

4. Penyimpanan dan transportasi bahan pengemas harus dijauhkan dari bahan-bahan lain untuk menghindari terjadinya pencemaran secara kimia, fisik dan biologi.

O. Distribusi

1. Tempatkan kemasan daging, jerohan, tulang di tempat yang aman dan teduh. Hindari sinar matahari langsung dan air hujan.

2. Segera distribusikan daging yang susah dikemas. Idealnya sejak proses pemisahan daging dan tulang sampai distribusi tidak lebih dari 4 jam.

3. Distribusi yang cepat akan mempercepat daging tersebut diolah (dimasak). Ini akan memutus perkembangan bakteri yang mencemari daging.

4. Apabila waktu distribusi melebihi 4 jam sebaiknya daging disimpan dalam kulkas atau direbus terlebih dahulu untuk memperpanjang daya tahan daging.

Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis pada Proses Pemotongan Hewan Kurban

Yang dimaksud bahaya dalam pengolahan daging (dan bahan pangan lainnya) adalah bahan biologis, kimia atau fisik yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan bagi konsumen. Semua bahaya yang mungkin muncul pada proses produksi ditabulasi dan dideskripsikan, termasuk tindakan pencegahannya untuk mengendalikan bahaya tersebut.

Bahaya biologis: pencemaran mikroba. Mikroba akan berkembang dengan baik pada media yang kandungan proteinnya tinggi (daging, susu dan telur). Faktor lain yang mempengaruhi pertumbuhan bakteri yaitu waktu, temperature, tingkat keasaman (pH), kadar garam, udara dsb.

Bahaya fisik : pencemaran benda-benda asing seperti serpihan kayu, batu, potongan besi, kawat, plastik, pecahan kaca, tanah, rambut, potongan kuku, binatang kecil (semut, lalat, kecoa, belalang dll), potongan rumput, daun dsb.

Bahaya kimia :

- Zat yang sengaja ditambahkan; pewarna, pemutih, pengawet dsb
- Residu obat, hormone dan racun, (toxin) yang terkandung didalam bahan pangan.
- Zat yang secara tidak sengaja mencemari karena proses pengolahan yang buruk; racun serangga, pestisida, racun tikus, cat, minyak tanah dsb.

Titik kendali kritis adalah tahapan, titik atau prosedur dimana pengendalian dapat dilaksanakan untuk mencegah atau mengeliminasi bahaya atau menurunkan bahaya tersebut sampai tingkat yang aman.

Titik kendali kritis dalam proses pemotongan hewan kurban adalah:

1. Tahap pengulitan dan pemisahan jerohan
2. Tahap pembersihan jerohan hijau
3. Tahap pengemasan
4. Tahap distribusi

A. Identifikasi Bahaya

1. Tahap Pengulitan dan Pemisahan Jerohan

1) Saluran pencernaan robek sehingga isinya mencemari karkas (bahaya fisik dan biologi)
2) Kantong empedu robek/pecah/bocor, sehingga cairan empedu mencemari karkas dan atau bagian jerohan lainnya (bahaya kimia)
3) Kotoran yang menempel pada tubuh hewan jatuh dan mencemari karkas dan atau jerohan (bahaya fisik dan biologi)

4) Kotoran lain yang berasal dari luar tubuh hewan (tanah, daun, abu rokok, ingus, batu dll) karena sesuatu (orang bersin, anign, terciprat dll) bisa mencemari karkas dan atau jerohan (bahaya fisik dan biologi)
5) Karkas dan atau jerohan jatuh ke tanah (bahaya fisik)

2. Tahap Pembersihan Jerohan Hijau

1) Ember tempat penampungan jerohan kotor (bahaya fisik, kimia dan biologi)
2) Masih ada cacing dan kotoran lainnya pada lambung yang menempel (bahaya biologi)
3) Jerohan yang sudah dicuci jatuh ke tanah (bahaya fisik)

3. Tahap Pengemasan

1) Tercampurnya jerohan hijau dengan daging, tulang dan atau jerohan merah (bahaya fisik dan biologi)
2) Kantong kemasan kotor (bahaya fisik, biologi dan kimia)
3) Masuknya benda-benda asing dari luar (batu, tanah, rumput, potongan besi, kayu dll) selama proses pengemasan (bahaya fisik, biologi dan kimia)
4) Tercampurnya bagian-bagian daging, tulang dan jerohan yang sudah diafkir.
5) Potongan-potongan kayu yang berasal dari balok kayu bantalan (telenan) untuk pemotongan daging dan tulang (bahaya fisik)

6) Masuknya kotoran lain yang berasal dari manusia seperti rambut, ingus, ludah dll (bahaya fisik dan biologi)

4. Tahap Distribusi

1. Kantong kemasan bocor/robek/pecah selama masa distribusi (bahaya fisik, kimia dan biologi)
2. Masa distribusi (Sejak dipisahkan tulang dan daging sampai diterima masyarakat) melebihi waktu 4 (empat) jam (bahaya biologi)
3. Transportasi dan tempat penyimpanan untuk distribusi melebihi suhu 35° C (bahaya biologi)

B. Tindakan Koreksi

1. Tahap Pengulitan dan Pemisahan Jerohan

1) Apabila ada bagian saluran pencernaan yang pecah/robek/bocor, sisihkan karkas dan jerohan merah. Bagian yang tercemar isi lambung dipisahkan, AFKIR.
2) Apabila cairan empedu bocor, ambil bagian yang tercemar, AFKIR.
3) Apabila tercemar kotoran (berasal dari tubuh hewan, orang dan diluar itu), ambil kotorannya, bilas dengan air bersih sampai benar-benar bersih. Posisi karkas tetap tergantung.
4) Apabila karkas jatuh ke tanah, segera angkat, bersihkan kotorannya, bilas dengan air bersih sampai benar-benar bersih, sisihkan (digantung)

2. Tahap Pembersihan Jerohan Hijau

1) Apabila ember kotor, ambil jerohan dan ulangi proses pembersihan. Ember dibilas sampai bersih.
2) Apabila masih ditemukan cacing atau kotoran yang menempel pada bagian lambung, ulangi proses pembersihan. Jika gagal, AFKIR.
3) Apabila jerohan jatuh ke tanah, angkat dan ulangi proses.

3. Tahap Pengemasan

1) Apabila tercampur jerohan hijau dengan daging dan bagian lain, pisahkan, bilas dengan air bersih, tiriskan (sisihkan)
2) Jika didapati kantong kemasan kotor, afkir kemasan jika belum dipakai. AFKIR kemasan dan isinya jika sudah dipakai.
3) Apabila ditemukan benda-benda asing. Kemudian bilas sampai bersih, sisihkan.
4) Apabila tercampur dengan bagian-bagian yang diafkir, AFKIR seluruhnya (dalam satu kemasan)

4. Tahap Distribusi

1) Kemasan bocor, ganti dengan kemasan baru
2) Masa distribusi melebihi 4 jam, simpan di dalam kulkas atau lakukan proses pemanasan (direbus)
3) Apabila ditempat penyimpanan selama masa distribusi melebihi suhu 35° C, segera percepat waktu distribusi, atau simpan dalam lemari es, atau direbus.

C. Tindakan Pencegahan

1. Tahap Pengulitan Dan Pemisahan Jerohan

1) Bahaya pada point 1 & 2 dapat dicegah dengan melakukan proses secara hati-hati oleh tenaga terlatih. Pelatihan sebelumnya sangat diperlukan.
2) Untuk menghindari jatuhnya kotoran dari tubuh hewan, potong bagian kepala dan kaki sebelum proses pengulitan.
3) Untuk menghindari jatuhnya kotoran dari luar. Lakukan proses ditempat yang bersih dan beratap. Orang yang melakukan proses haruslah orang-orang yang benar-benar sehat dan tidak mengidap penyakit menular. Pakailah masker yang menutup mulut dan hidung, topi penutup kepala dan rambut serta kenakan pakaian yang bersih. Bersihkan badan (mandi) sebelum bekerja.
4) Agar kulkas tidak terjatuh, lakukan secara hati-hati dengan tenaga kerja yang cukup lakukan proses di tempat yang aman dan bersih.

2. Tahap Pembersihan Jerohan

1) Cek dan cuci ember sebelum dipakai.
2) Lakukan pembersihan bagian-bagian lambung dengan baik dan teliti oleh tenaga terlatih.
3) Lakukan proses pembersihan di tempat yang aman dan bersih dengan tenaga kerja yang cukup.

3. Tahap Pengemasan

1) Untuk menghindari tercampurnya jerohan hijau dengan bagian lain, lakukan proses pengemasan jerohan hijau terlebih dahulu ditempat terpisah secara tegas.

2) Cek kembali kantong-kantong kemasan sebelum dipergunakan. Tempatkan kantong kemasan pada tempat yagn aman dan jauh dari bahan-bahan pencemar.
3) Kontrol proses pembagian. Pastikan proses pembagian dilakukan dengan baik ditempat yang aman dan bersih. Gunakan alas kayu (telenan) dari bahan kayu yang kuat dan bersih.
4) Untuk menghindari tercampurnya bagian yang telah diafkir dengan bagian lain, tempatkan bagian afkir ditempat khusus dan terpisah secara tegas. Beri tanda/tulisan afkir dengan jelas.

4. Tahap Distribusi

1) Untuk menghindari kemasan bocor, pakailah kemasan dari bahan yang kuat. Berikan kantong kemasan rangkap (kemasan luar dan kemasan dalam). Hati-hati menangani kemasan, hindarkan bahan-bahan yang runcing dan tajam. Siapkan kemasan cadangan.
2) Untuk menghindari waktu distribusi yang terlalu lama, rencanakan seluruh proses dengan baik dan matang. Dahulukan distribusi ditempat yang paling jauh dengan kendaraan yang berfungsi baik dan orang yang memahami kondisi jalan dengan baik. Siapkan sarana komunikasi untuk mengantisipasi apabila terjadinya esuatu ditengah jalan.
3) Penempatan kemasan hindari tempat-tempat yang panas. Saat transportasi jauhkan kemasan dari mesin. Apabila tidak memungkinkan beri alas yang cukup tebal untuk meredam panas.

D. Batas-Batas Keamanan & Sistem Kontrol

1. Tahap Pengulitan dan Pemisahan Jerohan

Hasil akhir dari proses ini yang dapat diterima adalah karkas dalam keadaan bersih dari kotoran, terutama kotoran dari isi lambung dan usus yang berpotensi menimbulkan pencemaran mikroba. Lakukan kontrol dengan pengawasan bahwa semua sistem berjalan dengan baik. Petugas pelaksana menerapkan aturan dan disiplin yang disyaratkan seperti mengenakan masker penutup mulut dan hidung dengan baik, tidak makan, minum dan merokok selama bertugas dsb. Periksa karkas sebagai hasil akhir proses ini dengan seksama (pengamatan visual). Apakah ada kotoran yang mencemari.

2. Tahap Pembersihan Jerohan Hijau

Seluruh isi lambung dan usus harus terbuang dengan baik. Tidak ada lagi sisa kotoran atau cacing yang masih menempel. Kontrol dilakukan dengan melihat (pengamatan visual) dan meraba seluruh bagian lambung dan usus secara hati-hati dan teliti.

3. Tahap Pengemasan

Kantong kemasan, jika menggunakan kantong plastik, harus bersih dan tidak boleh bocor. Jerohan hijau dikemas tersendiri terpisah dari jerohan merah, daging dan tulang. Lebih baik jika menggunakan kemasan rangkap yaitu kemasan dalam dan kemasan luar.

Pengawasan selama proses dilakukan untuk menyakinkan bahwa proses yang berlangsung dalam tahap ini berjalan dengan baik. Cek kembali setiap kemasan (isi dan kantongnya) yang sudah siap untuk didistribusikan.

4. Tahap Distribusi

Selama proses distribusi kantong-kantong kemasan tidak boleh bocor. Cek kembali setiap kemasan sesaat sebelum dibagikan ke penerima. Kontrol waktu dan temperature tempat penyimpanan saat distribusi tidak melebihi 4 jam dan 35° C.

Sistem Pelaporan dan Evaluasi

A. Laporan

Materi laporan meliputi dua bagian yaitu laporan tentang pemeriksaan kesehatan hewan (ante mortem dan pos mortem) dan laporan tentang pengendalian titik kritis pada proses pemotongan hewan. Laporan dibuat dengan mengisi formulir yang telah ada yaitu form 1 sampai 5. Cara pengisian form laporan:

Form 1. Formulir Penerimaan Hewan Kurban

Form ini diisi untuk masing-masing jenis hewan.

No : Diisi dengan nomor urut 1,2,3 dst

ID : Diisi dengan kode identitas hewan yang ada pada hewan, bisa dengan kode huruf, angka, kombinasi huruf dan angka, nama pemilik atau nama hewan.

Jenis kelamin : Bisa ditulis JANTAN atau BETINA .

Warna dan cirri : Sesuai dengan warna dan ciri-ciri yang melekat misalnya, tali biru, tanduk, melengkang, ear tag kuning dsb. Untuk memudahkan mencari terutama jika jumlah hewan kurban cukup banyak.

Grade	**:** Sesuai dengan keterangan dibagian bawah misalnya Grade A untuk kambing seharga Rp.8.000.000,-. Atau mengguna-kan kriteria berat badan.
Pemilik	: cukup jelas
Alamat	: cukup jelas
Telepon	: cukup jelas

Form 2. Formulir poemeriksaan Ante Mortem

Form ini diisi untuk masing-masing jenis hewan

No	: Diisi dengan nomor urut 1,2,3 dst
ID	: Diisi dengan kode identitas hewan (lihat keterangan form 1)
T° C	: Diisi dengan angka penunjuk pada thermometer
Mata	: Diisi dengan symbol seperti keterangan di bagian bawah tabel
Mulut & hidung	: Diisi dengan symbol seperti keterangan di bagian bawah tabel
Kulit & bulu	: Diisi dengan symbol seperti keterangan di bagian bawah tabel
Anus	: Diisi dengan symbol seperti keterangan di bagian bawah tabel
Nafsu makan	: Diisi dengan symbol seperti keterangan di bagian bawah tabel

Nafas : Diisi dengan symbol seperti keterangan dibagian bawah tabel

Perilaku : Diisi dengan symbol seperti keterangan di bagian bawah tabel

Komentar Dokter Hewan : SEHAT, TIDAK SEHAT, SEHAT BERSYARAT, (misalnya : KEPALA AFKIR, KULIT AFKIR, CEK POS MORTEM dsb)

Form 3. Formulir Pemeriksaan Pos Mortem

Form ini diisi untuk masing-masing jenis hewan

No : Diisi dengan nomor urut 1,2,3 dst

ID : Diisi dengan kode identitas hewan (lihat keterangan form 1)

Karkas : Diisi dengan symbol seperti keterangan di bagian bawah tabel

Paru-paru : Diisi dengan symbol seperti keterangan di bagian bawah tabel

Jantung : Diisi dengan symbol seperti keterangan di bagian bawah tabel

Hati : Diisi dengan symbol seperti keterangan di bagian bawah tabel

Limpa : Diisi dengan symbol seperti keterangan di bagian bawah tabel

Lambung & usus : Diisi dengan symbol seperti keterangan di bagian bawah tabel

Kelenjar getah bening : diisi dengan symbol seperti keterangan di bagian bawah tabel

Komentar Dokter Hewan : BAIK, TIDAK BAIK (AFKIR), BAIK SEBAGIAN (AFKIR BAGIAN YANG TIDAK BAIK)

Form 4. Rekapitulasi Pemotongan Hewan Kurban

Form ini diisi dengan angka-angka sesuai dengan kondisi. Pengisian kolom-kolom cukup jelas.

Form 5. Lembar Kerja Kontrol Titik Kritis dan Higiene Daging

Form ini diisi untuk masing-masing tahap/proses yang merupakan titik kritis (pengulitan dan pemisahan jerohan, pembersihan jerohan hijau, pengemasan dan distribusi)

Penilaian : Diisi dengan symbol (√) pada kolom yang sesuai

Penyimpangan : Kesalahan yang seharusnya tidak boleh terjadi yang memungkin-kan terjadinya kontaminasi.

Tindakan koreksi : Tindakan yang telah dilakukan terhadap penyimpangan yang terjadi untuk meminimalkan kontaminasi.

Komentar : Diisi oleh penanggung jawab hygiene daging.

Formulir isian yang telah diisi lengkap dan ditandatangani dikumpulkan menjadi satu (dijilid) sebagai arsip dan evaluasi untuk langkah kerja pada pelaksanaan pemotongan hewan kurban tahun berikutnya. Lebih baik jika laporan disertai dengan foto-foto yang mewakili untuk setiap tahapan proses.

B. Evaluasi

Evaluasi sebaiknya dilakukan pemerintah (Dinas Peternakan), organisasi profesi atau lembaga keagamaan (semisal MUI) di tiap-tiap wilayah (kecamatan, kabupaten atau propinsi). Evaluasi ini dapat dipakai sebagai sarana control dan acuan untuk melakukan pembinaan selanjutnya.

Penutup

Setiap `Idul Adha di Jakarta atau di daerah lainnya, bermunculan para penyembelih amatir. Mereka adalah panitia kurban atau pemilik hewan kurban yang pekerjaan sehari-harinya sangat jauh dari urusan penyembelihan. Tidak adanya orang yang ahli, keterbatasan dana, dan ingin mengikuti sunnah adalah beberapa alasan mereka turun tangan melakukan penyembelihan pada ritual tahunan ini. Beruntung, jika ada ustadz atau ulama yang mendampingi sehingga penyembelihan dapat dilakukan sesuai tuntunan syari`at dan sesuai adab yang diajarkan Islam. Namun jika tidak, sering terjadi kesalahan walaupun secara kasat mata penyembelihan terlihat sesuai syari`at tetapi sebenarnya tidak. Contoh sederhana yang sering terjadi adalah hewan kurang sehat dan cacat menurut syari`at, hewan tidak diarahkan ke arah qiblat ketika disembelih begitu pula dengan penyembelihnya, alat potong yang digunakan kurang tajam atau penyembelihan tidak memutus secara keseluruhan jalan nafas dan jalan makan minum sehingga hewan yang telah disembelih masih berstatus *hayyatan mustaqirroh* (bergerak-gerak secara berlebihan).

Hal ini tentu saja sangat memperihatinkan, karena ibadah yang mulia ini ternyata masih dilaksanakan dengan ala kadarnya minim ilmu dan kayfiat atau tata cara

penyelenggaraannya. Inti dari persoalan di atas adalah pada persoalan ilmu dan manajemen. Para penyelenggara kurban yang nota bene adalah pengurus masjid, harus diberikan bekal ilmu yang memadai tentang seluk beluk kurban dan hewan kurban dan juga keterampilan mengelola (manajemen) penyelenggaraan kurban sejak dari perencanaan, pengadaan, pemeliharaan, pemotongan, pengepakan, sampai kepada pendistribusian.

Metodologi untuk memberikan pemahaman yang mendalam tentang ilmu dan manajemen tersebut dapat diwujudkan dengan pembentukan kader-kader baru di masjid-masjid yang melaksanakan pemotongan hewan kurban melalui Pelatihan Manajemen Kurban. Di dalamnya peserta dibekali dengan kajian fiqh kurban dan tata cara (kayfiat) praktis tentang penyelengaraan ibadah kurban, sebagaimana layaknya pembekalan untuk penyelenggaraan jenazah.

Apa yang digagas oleh Jakarta Islamic Centre ini diharapkan dapat menjadi model yang bagus dalam upaya peningkatan pelaksanaan ibadah-ibadah maghdah oleh masyarakat muslim pada umumnya dan masjid-masjid di seluruh Indonesia pada khususnya sehingga memiliki cara pandang baru yang sesuai syari'at namun lebih terjaga aspek higienitasnya.

Daftar Pustaka

----------. 2001. Optimalisasi Tugas dan Fungsi kesmavet Dalam Penerapan Jaminan Keamanan Produk Peternakan di Wilayah DKI Jakarta. DInas Peternakan Prop. DKI Jakarta.

----------.. 1993. Pedoman Pengendalian Penyakit Hewan Menular. Direktorat Bina Kesehatan Hewan. Direktorat Jendral Peternakan. Departemen Pertanian. Jilid 1-5

----------.. 1996. Pedoman Penerapan Cara Produksi Makanan yang baik. Dirtektorat Pengawasan Makanan dan MInuman. Direktorat Jendral Pengawasan obat dan makanan Departemen Kesehatan RI.

Bachtiar Moerad. 2001. Nomor Kontrol Vetriner (NKV) sebagai persyaratan Dasar Penarapan HACCP dI industri pangan Asal Hewan. Direktorat Kesmavet. Dirjen Bina Produksi Peternakan). Deptan RI

Betty Sri Laksmi jennie. 2001. Sanitation Standard Operating Procedure. FKH – IPB

Darmoyono. 2001. 15 penyakit menular dari Binatang ke Manusia. Milenia Populer. Jakarta.

Deni Wijaya Lukman. 2001. Bahaya-bahaya Kimia dan Fisik pada Makanan. FKH – IPB

Denny Wijaya Lukman. 2001. Kepentingan-kepentingan dan Definisi-definisi dalam HACCP. FKH – IPB

Eko Sugeng Pribadi. 2001. Bahaya-bahaya biologis pada Bahan Pangan. Bakteri dan Cendawan. FKH – IPB.

Fachrian H. Pasaribu. 2001. Ekologi dan faktor-faktor yang Mempengaruhi Pertumbuhan Mikroorganisme. FKH – IPB

Soeharsono. 2002. Zoonosis Penyakit Menular dari Hewan ke Manusia. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

Surono. 2001. Penyusunan Rencana Kerja Jaminan Mutu. Pusat Standarisasi dan Akreditasi Badan Agribisnis. Departemen Pertanian. RI.

Trioso Purnawarman. 2001. Tahapan HACCP. FKH – IPB

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.

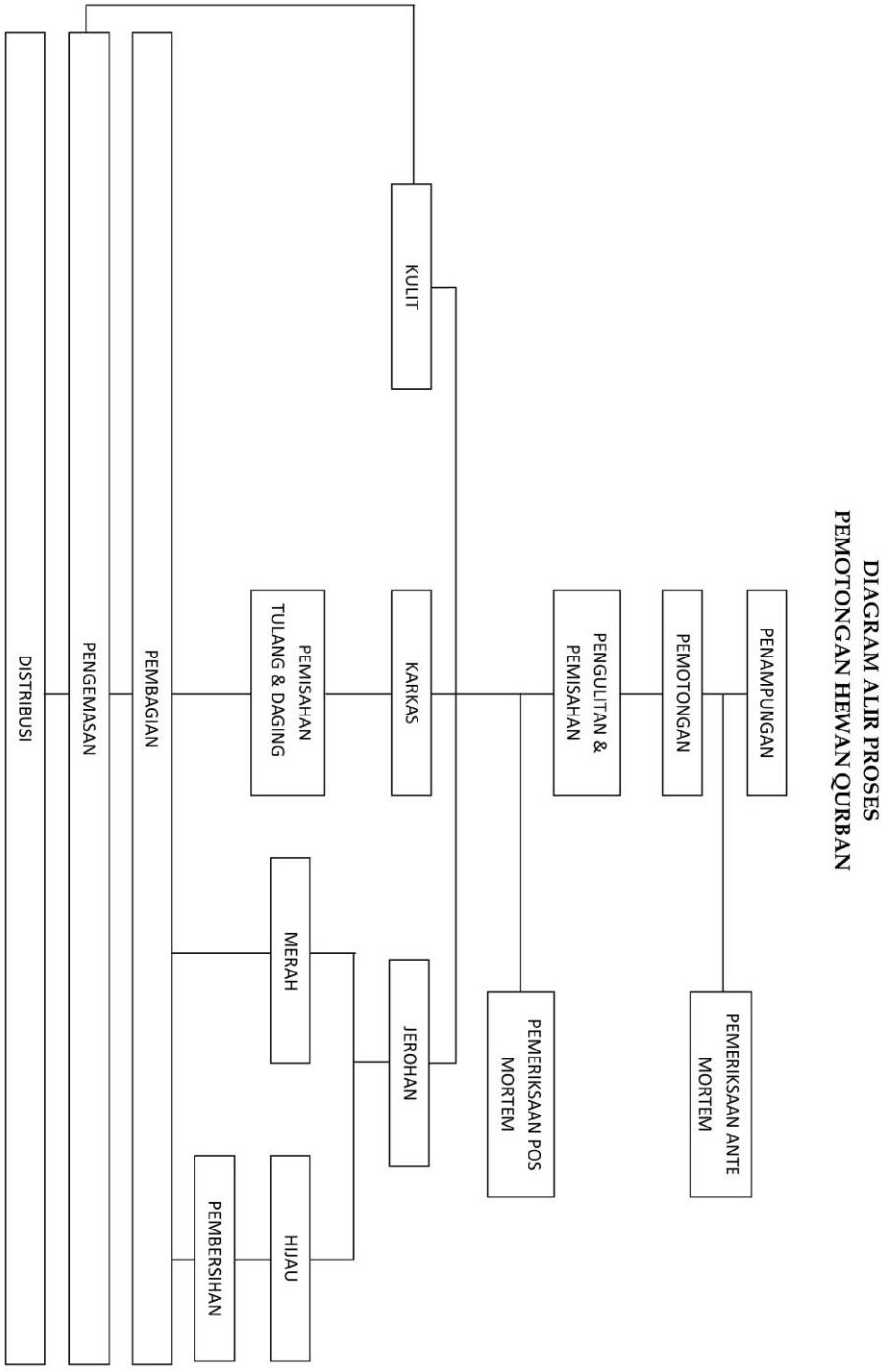


DIAGRAM ALIR PROSES
PEMOTONGAN HEWAN QURBAN
PENAMPUNGAN
PEMOTONGAN
PENGULITAN & PEMISAHAN
PEMERIKSAAN ANTE MORTEM
PEMERIKSAAN POS MORTEM
KULIT
KARKAS
JEROHAN
PEMISAHAN TULANG & DAGING
MERAH
HIJAU
PEMBERSIHAN
PEMBAGIAN
PENGEMASAN
DISTRIBUSI

Lampiran 2.

FORM. 1

FORMULIR PENERIMAAN HEWAN QURBAN

LOKASI :

JENIS HEWAN : TANGGAL:

NO	I.D	JENIS KELAMIN	WARNA & CIRI	GRADE	PEMILIK	ALAMAT	TELEPON

Petugas Penerima

Ket:
Grade :
Grade B :
Grade C :

Penanggung Jawab

( ) ( )

Lampiran 3.

FORM. 2

FORMULIR PEMERIKSAAN ANTE MORTEM

LOKASI :

JENIS HEWAN :

NO	IDENTITAS	T°C	MATA	MULUT HIDUNG	KULIT BULU	ANUS	NAFSU MAKAN	NAFAS	PERILAKU	KOMENTAR DOKTER HEWAN

Pemeriksa

Ket:
√ :
≠ :
? :

Dokter Hewan
Penanggung jawab

( )

( )

Lampiran 4.

FORM. 3

FORMULIR PEMERIKSAAN POS MORTEM

LOKASI :

JENIS HEWAN :

NO	I.D	KARKAS	PARU-PARU	JANTUNG	HATI	LIMPA	GINJAL	LAMBUNG USUS	KELENJAR GETAH BENIG	KOMENTAR DOKTER HEWAN

Pemeriksa

Ket:
√ : normal
≠ : tidak normal
? : ragu-ragu

Dokter Hewan
Penanggung Jawab

( ) ( )

FORM. 4

REKAPITULASI PEMOTONGAN HEWAN QURBAN

LOKASI :

TANGGAL :

N0	JENIS HEWAN	JUMLAH			PEM. ANTE MORTEM			PEM. POS MORTEM			JUMLAH		LAIN-LAIN	KETERANGAN
		JANTAN	BETINA	TTL	LOLOS	TIDAK LOLOS	LOLOS DG CATATAN	LOLOS	TIDAK LOLOS	LOLOS DG CATATAN	KEMASAN	DISTRIBUSI		
1	SAPI													
2	KERBAU													
3	KAMBING													
4	DOMBA													
	JUMLAH													

DOKTER HEWAN
PENANGGUNG JAWAB

PANITIA PELAKSANA

( ) ( )

Lampiran 5.

Lampiran 6.

FORM 5

LEMBAR KERJA PENGENDALIAN TITIK KRITIS & HIGIENIS DAGING

LOKASI :
TANGGAL :

Tahap / Proses : PENGULITAN & PEMISAHAN JEROHAN Pengawas :

No	Parameter	Penilaian					Penyimpangan	Tindakan koreksi	Komentar
		Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang	Buruk			
I	Personel :								
	1. Disiplin								
	2. Cara Kerja								
II	Tempat :								
	1. Kebersihan								
	2. Keamanan dari kontaminasi								
III	Alat :								
	1. Kecukupan								
	2. Kelayakan								
	3. Kebersihan								
IV	Hasil akhir :								
	1. Kebersihan								
	2. Kerapihan								
	Pembuangan limbah								

Pengawas

Tim Proses :
1.
2.
3.

Penanggung Jawab

FORM 5

LEMBAR KERJA PENGENDALIAN TITIK KRITIS & HIGIENIS DAGING

LOKASI :

TANGGAL :

Tahap / Proses : PEMBERSIHAN JEROHAN HIJAU

Pengawas :

No	Parameter	Penilaian					Penyimpangan	Tindakan koreksi	Komentar
		Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang	Buruk			
I	Personel :								
	3. Disiplin								
	4. Cara Kerja								
II	Tempat :								
	3. Kebersihan								
	4. Keamanan dari kontaminasi								
III	Alat :								
	4. Kecukupan								
	5. Kelayakan								
	6. Kebersihan								
IV	Hasil akhir :								
	3. Kebersihan								
	4. Kerapihan								
	Pembuangan limbah								

Pengawas

Tim Proses :

1.
2.
3.

Penanggung Jawab

FORM 5

LEMBAR KERJA PENGENDALIAN TITIK KRITIS & HIGIENIS DAGING

LOKASI :
TANGGAL :

Tahap / Proses : PENGMASAN

Pengawas :

No	Parameter	Penilaian					Penyimpangan	Tindakan koreksi	Komentar
		Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang	Buruk			
I	Personel :								
	1. Disiplin								
	2. Cara Kerja								
II	Tempat :								
	1. Kebersihan								
	2. Keamanan dari kontaminasi								
III	Alat :								
	1. Kecukupan								
	2. Kelayakan								
	3. Kebersihan								
IV	Hasil akhir :								
	1. Kebersihan								
	2. Kerapihan								
	3. Pembuangan limbah								

Pengawas

Tim Proses :
1.
2.
3.

Penanggung Jawab

FORM 5

LEMBAR KERJA PENGENDALIAN TITIK KRITIS & HIGIENIS DAGING

LOKASI :
TANGGAL :

Tahap / Proses : DISTRIBUSI

Pengawas :

No	Parameter	Penilaian					Penyimpangan	Tindakan koreksi	Komentar
		Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang	Buruk			
I	Personel :								
	1. Disiplin								
	2. Cara Kerja								
II	Tempat :								
	1. Kebersihan								
	2. Keamanan dari kontaminasi								
III	Alat :								
	1. Kecukupan								
	2. Kelayakan								
	3. Kebersihan								
IV	Hasil akhir :								
	1. Kebersihan								
	2. Kerapihan								
	3. Pembuangan limbah								

Pengawas

Tim Proses :
1.
2.
3.

Penanggung Jawab

Lampiran 6.

Perlengkapan
Standar HACCP*
Petugas Pemotong Hewan Qurban
@radiojic
Penutup Kepala
Melindungi agar rambut tidak terjatuh di daging.
Masker
Melindungi bakteri dari mulut. Sebagai antisipasi jika bersin, virus tidak langsung terkena pada daging
Sepatu Booth
Melindungi kaki agar tidak terkena dengan darah, dll.
Sarung Tangan
Melindungi daging terkena bakteri yang ada pada tangan
*HAZARD ANALYSIS & CRITICAL CONTROL POINT

JAKARTA
ISLAMIC CENTRE

JAKARTA ISLAMIC CENTRE

Kurban adalah bukti keimanan. Karenanya setiap menjelang Idul Adha, kaum muslimin bersemangat menyambut amaliyah dan syiar kurban ini. Semangat berkurban baik di Jakarta atau di daerah lainnya, mendorng pula bermunculan para penyembelih hewan amatir/dadakan. Mereka adalah panitia kurban atau pemilik hewan kurban yang pekerjaan sehar-harinya mungkin tidak ada kaitannya dengan penyembelihan hewan. Tidak adanya orang yang ahli, keterbatasan dana dan ingin melaksanakan sunnah Nabi Muhammad saw. adalah beberapa alasan mereka turun tangan melakukan penyembelihan pada ritual tahunan ini. Beruntung jika ada Ustadz atau ulama yang mendampingi sehingga penyembelihan dapat dilakukan sesuai tuntunan syari'at dan sesuai adab yang diajarkan Islam. Namun jika tidak, sering terjadi kesalahan walaupun secara kasat mata penyembelihan terlihat sesuai syari'at tetapi sebenarnya tidak.

Sejak tahun 2010 hingga sekarang ini, Jakarta Islamic Centre (JIC) bersama pencetus dan perintis **Penyelenggaraan Kurban sistem HACCP**, Almarhum **drh. Amir Mahmud**, telah mendorong diimplementasikannya penyelenggaraan kurban yang syar'i dan higienis dengan pendekatan sistem **Hazard Analysis Critical Control Point** atau yang disingkat dengan HACCP. Dan buku ini membahas tentang hal tersebut. Selamat membaca dan mempraktikkannya.

***

JAYA RAYA